



BULICHELLA AZ. AGR. RUBINO IGT



Producteur : Azienda Agricola Fonzone Caccese
Vin : **RUBINO ROSSO IGT**
Couleur : Rouge
Pays : Italie Région vinicole : Toscane
Appellation : IGT
Sol : Argileux
Exposition :
Cépages : **Sangioves, Cabernet, Merlot, Petit Verdot**
% alcool /vol : 13.5% Sucre résiduel : g / l
Information Technique : *Total acidité* : gr/l. *pH* : *Total So2*: < mg/L
Température de service : 16-17°C. Garde : 4-7 ans

Statut : Importation Privée Format : 750 ml / caisse de 12

UN PEU D'HISTOIRE : Quand on parle Toscane, on aime la fabuleuse Toscane, si séduisante ; cette magnifique Région de l'Italie centrale, blottie entre la Ligurie, l'Émilie-Romagne, les Marches, l'Ombrie, le Latium et la mer ! VAL DI CORNIA est en quelque sorte l'arrière-pays à quelques kilomètres de Follonica, face à l'île d'Elbe. VAL DI CORNIA est bercée par la mer, l'exposition au soleil des vignobles et le microclimat d'avril à août. Le vignoble est certifié biologique.

Vinification : Traditionnelle. Élevage : 50% du jus 6 mois en Barrique (50% Barriques de chêne français de 2^{ème} et 3^{ème} vin) et l'autre 50% du jus en cuve inox.

•

• **CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE**

Couleur : D'un rubis d'une bonne intensité.
Aspect olfactif : Aux parfums de fruits rouges.
Aspect gustatif : Toute cette palette de saveurs riche, enveloppante, ses fruits, ses notes de noisettes grillées, son parfum de vanille, ses tanins ronds bien structurés, et cette longueur en bouche, il offre une bonne acidité, ce qui permettra à ce vin de bien vieillir.

Accords gourmands : Charcuteries, une grillade. La viande rouge braisée, une viande blanche braisée, mets épicés, une pâte comme Pennine ou Fettucine all'arrabiata.

Prix sujet à changement, sans préavis, selon la politique de la SAQ



Tél. : 418-683-5618

N0. Sans Frais : 1-877-683-5618

info@vitiscanada.com

www.vitiscanada.com