



to Riserva

AGRICOLA CANNETO, TOSCANE, ITALIE

eur de la SAQ. Robe exhibant une couleur rouge cerise plutôt intense. Nez qui exhale fruitées et épicées. Il évoque également de subtiles notes empyreumatiques. Laissez-ner par ce rouge sec possédant une bonne acidité et muni de tannins charnus. Fidèle es perçus à l'olfaction, il évoque des saveurs de cerise, de chocolat, de fleurs, de thym . Il dévoile une texture ample qui perdure dans une finale persistante.

Q : **12108756**

eur : Azienda Agricola Canneto

e : SAQ

Toscane

ion : Vino Nobile di Montepulciano

uge

s) : Sangiovese (90%), Cabernet-Sauvignon (5%), Merlot (5%)

alcool : 14,5 %

Bouchon : Liège

Format : 750 ml

Dégustation : Aromatique et souple

Accord : Viandes rouges

PROPRIÉTÉ

Canneto est un vignoble de 29h d'un seul tenant, ce qui est rare pour cette appellation. Il appartient à des amis investisseurs suisses amoureux des vins de Vino Nobile Montepulciano qui, en 1987, ont décidé d'acheter et moderniser cette propriété. Depuis, ils ont tout mis en œuvre pour offrir AUX AMIS DE CANNETO les meilleurs vins possibles.

VINIFICATION

Le vin est vieilli dans des barriques de chêne français de 500 l durant 30 mois, puis en bouteille un autre 6 mois.

DÉGUSTATION

Robe exhibant une couleur rouge cerise plutôt intense. Nez qui exhale des notes fruitées et épicées. Il évoque également de subtiles notes empyreumatiques. Laissez-vous charmer par ce rouge sec possédant une bonne acidité et muni de tannins charnus. Fidèle aux effluves perçus à l'olfaction, il évoque des saveurs de cerise, de chocolat, de fleurs, de thym et d'origan. Il dévoile une texture ample qui perdure dans une finale persistante.

ACCORDS GOURMANDS

Bœuf barbecue, bavette au vin rouge, brochettes

TEMPS DE GARDE

À boire ou à garder 18 ans suivant le millésime.

