



10³⁰\$



GIACONDI – Sangiovese Merlot – Rubicone EMILIA-ROMAGNA, ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

443036

PAYS

Emilia-Romagna – Italie

FORMAT

1000

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

CÉPAGE

100% Sangiovese

ALCOOL

12.5

DISTRIBUTION

Produits SAQ, Produits SAQ Dépôt

APPELLATION

Rubicone I.G.T.

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Zone Rubicone

TYPE DE SOL

Argile calcaire

DÉGUSTATION

VISUEL

Sa couleur est rouge cerise de bonne intensité.

OLFACTIF

Le nez dégageant des parfums de fruits noirs, d'épices avec de subtiles notes boisées et de bouquet de violette.

GUSTATIF

Un vin sec, riche et généreux à l'arôme délicat. Un vin harmonieux et très bien balancé. Prenez plaisir à savourer ce rouge sec possédant une agréable fraîcheur et pourvu de tannins souples.

ACCOMPAGNEMENT

Il accompagne parfaitement vos pâtes et vos pizzas préférées, les fromages et les viandes rouges.

TEMPÉRATURE

De 13°C à 15°C

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Pâtes, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

6,3 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16°C à 18°C