



PETROLO



89⁵⁰\$

CARTON
DE 6 /
537⁰⁰\$



PETROLO – Boggina C – 2018

ITALIE, TOSCANE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14877727

PAYS
Italie – Toscane

FORMAT
750

MILLÉSIME
2018

APPELLATION
Val d'Arno di Sopra DOC

CÉPAGE
100% Sangiovese

ALCOOL
13.5

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Toscane, Italie

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Manuelle

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes qui se fait dans des cuves de béton. Remontage manuel fréquent et longue macération. La fermentation malolactique se fait dans des barriques de chêne pour environ 16 à 18 mois.

PARTICULARITÉS –
Certification biologique

DÉGUSTATION

GUSTATIF

Vin corsé sur des notes de fruits séchés, feuilles séchées, terracotta et tabac.

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire, mais peut être gardé quelques années.

ACCOMPAGNEMENT

Viande rouge, plats comprenant de la sauce tomate, pâtes.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Plats en sauce, Pâtes