



33<sup>00</sup>\$



# VILLA SANDI – Corpore – Veneto ITALIE, VÉNÉTIE

## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
14097261

**PAYS**  
Italie – Vénétie

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2014

**APPELLATION**  
Veneto IGT

**CÉPAGE**  
100% Merlot

**ALCOOL**  
13

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

## VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Colli Asolani (Trévis), Vénétie

**TYPE DE SOL**  
Sols profonds argileux

**CARACTÉRISTIQUE**  
Densité: environ 4400 pieds/ha

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

**RÉCOLTE –**  
Les raisins sont vendangés dans la dernière semaine de septembre

**FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –**  
Les raisins sont foulés et éraflés délicatement, puis mis à fermenter et macérer avec les peaux en cuves thermorégulées pendant 15 jours avec bâtonnages journaliers (5 fois par jour) pour extraire les tanins et la couleur.

Le vin est soutiré en barrique de chêne français pour la seconde fermentation malolactique, et élevé pendant 12 mois en barriques.

**EMBOUTEILLAGE –**  
Affinage en bouteille pendant 12 mois

## DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Couleur rouge rubis intense et profond, avec des reflets grenat.

**OLFACTIF**  
Ample et complexe au nez, il offre des arômes de fruits et de fleurs légèrement épicés, et une note de cacao très agréable. On perçoit des nuances de mûre sauvage et de confiture de prunes, des notes de rose, de poivre, de cannelle et de girofle.

**GUSTATIF**  
En bouche, l'attaque est équilibrée, ample, chaleureuse. Les tanins souples et doux soutiennent des saveurs complexes jusqu'à la finale élégante et chaleureuse.

**ACCOMPAGNEMENT**  
Idéal pour accompagner les viandes rouges braisées, le gibier cuit à la broche, l'agneau rôti et les fromages affinés.

**TEMPÉRATURE**  
18-20°C

## AUTRES INFORMATIONS

**SYSTÈME DE CULTIVATION**  
Taille en Guyot

**ACIDITÉ**  
5,7 g/L

**TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL**  
1,2 g/L