



POGGIOSECCO

Chianti Anora Riserva
2017

27,00\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique  Biodynamique

	Code produit	15072058
	Prix licencié	23.48\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Toscane
	Appellation	Chianti
	Qualité	Classico riserva
	Cépage(s)	Sangiovese 100 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les vins de Poggiosecco sont synonymes de qualité, d'authenticité et d'amour pour la terre. Ils sont l'expression authentique de la Toscane et de ses raisins typiques. Produits uniquement avec des raisins du domaine entièrement vendangés à la main, les vins de Poggiosecco sont élaborés naturellement selon des techniques d'agriculture biologique et biodynamique.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'un rouge profond avec des nuances de violet. Au nez on y ressent un bouquet de baies et un parfum de tabac. Il possède une trame tannique juste assez dense pour laisser en finale une sensation désaltérante.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont vendangés à la main, légèrement égrappés. La fermentation est faite par des levures indigènes dans des cuves en ciment, avec pompage et délestage fréquents pour une plus grande extraction de tanins et polyphénols.

CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie