



## TENUTA IL POGGIONE

Lo Sbrancato rosé 2017

**23,10\$**

\* Prix de détail suggéré



IL POGGIONE

	Code produit	14057366
\$	Prix licencié	20.06\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
📄	Désignation réglementée	Indicazione geografica tipica (IGT)
📍	Région	Toscane
🏰	Appellation	Toscana
🍇	Cépage(s)	Sangiovese 100 %
🍷	Couleur	Rosé
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Métal vissé
🍷	À boire	À boire

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Génération après génération, de nombreuses ressources ont été consacrées à la recherche sur la qualité, aux sélections clonales, aux techniques de vinification et de vieillissement, ainsi qu'à la construction d'un chai moderne répondant aux normes en vigueur à cette époque. Il Poggione a été l'un des premiers établissements vinicoles à commercialiser le vin Brunello di Montalcino dès les années 1900.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe de teinte rose framboise de bonne intensité, on y ressent des notes florales, de fruits rouges, de fraise et de melon miel avec de légères notes d'épices. En bouche, il est frais et équilibré, il est souple avec une acidité rafraîchissante d'un jeune sangiovese.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Les vignes sont plantées entre 150 et 450 mètre d'altitude. Les vendanges sont manuelles.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Le moût reste en contact avec les peaux durant 24 heures. et la fermentation est d'une durée de 25 jours à 12 degrés Celsius.



**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