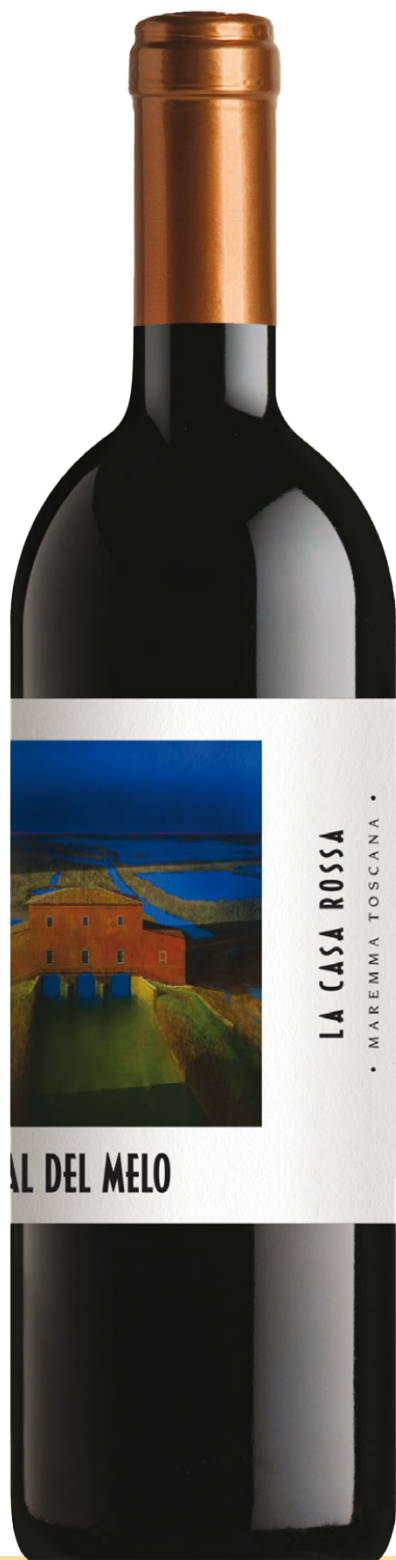


Val Del Melo La Casa Rossa 2021



Unités : 6 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

Pays	Italie
Producteur	Val Del Melo
Appellation	DOC Maremma
Région	Toscane
Couleur	Rouge
Intensité	N/D
Temps de Garde	10 ans +
Encépagement	Sangiovese
Viticulture	Biologique
Vinification	À leur arrivée au chai, les raisins sont égrappés et, pour la grande majorité, vinifiés en grappes entières. La fermentation se déroule à une température d'environ 27 °C et la macération dure de 25 à 30 jours, suivie de la fermentation malolactique. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne français de 10 hl, fabriqués à partir de bois de qualité afin de renforcer l'élégance et la complexité du vin, pendant environ 24 mois, avant assemblage et mise en bouteille.
Sol	Marno-Sableux.
Élevage	En fûts de chêne français de 10 hl
Code SAQ	15462988
Ce qui le rend unique	Robe rouge rubis profond. Un Sangiovese au caractère marqué et à l'élégance remarquable. Raffinement et harmonie définissent ce vin, avec des arômes de petits fruits rouges, accompagnés de délicates notes de vanille et de tabac. Grande