LE CELLIER
PAR KORK

FATTORIA ZERBINA

Romagna Monografia 2018

171,00$
* Prix de détail suggéré

Code produit	15089108
Agent	Agence Trinque
Conditionnement	1x750ml
Type d'approvisionnement	Importation privée
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Italie
Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
Région	Émilie-Romagne
Appellation	Romagna
Qualité	Ne s'applique pas
Cépage(s)	Sangiovese 100 %
Pourcentage d'alcool	14.5%
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Chaque création de la Fattoria Zerbina naît d'un lien profond avec la terre, de l'écoute du langage caché de la vigne, qui trouve sa voix et son expression grâce à la sensibilité, à l'instinct et à la passion de Cristina. Ce n'est qu'à ce moment-là que la terre devient un vin et le vin une œuvre.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe de couleur rubis intense.
Nez : Notes distinctives de baies rouges et foncées mûres, avec un soupçon de terre humide ; délicatement épicé, avec une légère note fumée en fin de bouche.
Bouche : Remarquablement précis et linéaire, avec une progression de tanins verticaux qui ne domine jamais le dynamisme du vin dans son élégance raffinée.

NOTES SUR LE PRODUIT

Un projet "itinérant" qui parcourt les multiples facettes des vignobles du domaine, où les sols, les microclimats, les clones ou les sélections massales, les porte-greffes et notre réaction à leur égard peuvent changer considérablement d'une année à l'autre. Un exemple rare de sangiovese qui exalte chaque millésime.

ÉLABORATION DU PRODUIT

100% Sangiovese. Fermentation en tonneau, macération sur les peaux pendant environ 15 jours.
Élevage en tonneau de chêne français pendant 12 mois.
Production d'environ 660 bouteilles, numérotées.