GEOS Fattoria Castellina IGT Toscana Rosso

Code SAQ : 15151864
Format : 750 ml



DESCRIPTION

Découvrez GEOS Fattoria Castellina, un vin qui incarne l'essence même de son vignoble. Les vignes, âgées de 20 ans et plantées avec une densité de 5000 pieds par hectare, donnent naissance à cet assemblage 100% Syrah. Après une vinification minutieuse avec une fermentation spontanée et une macération de 5 jours, le vin est affiné pendant 9 mois dans des barriques épuisées, puis mis en bouteille sans filtration ni stabilisation, pour être ensuite affiné en bouteille pendant 3 mois supplémentaires. Avec une couleur dense oscillant entre le rouge rubis et le pourpre, GEOS dévoile au nez des notes intenses de prune rouge et de cerise, évoluant vers des arômes de genièvre et de poivre, relevés par des nuances balsamiques et herbacées. En bouche, il se distingue par sa facilité à boire, son parfum envoûtant et une corpulence équilibrée par une fraîcheur vive. Savourez GEOS avec des plats généreux, des rôtis, des plats en sauce tels que le "peposo dell'impruneta", ou encore des risottos savoureux à base de champignons.

Pays : Italie
Couleur : Rouge
Région : Toscane
Désignation réglementée : IGP/IGT Indicazione Geografica protetta / tipica
Cépage(s) : Syrah (100 %)
Degré d'alcool : 14 %
Taux de sucre : Sec : 0 à 4 g/L

PRODUCTEUR

Fattoria Castellina

AGENT PROMOTIONNEL

Agile, Vins et Spiritueux

COMMANDER