

Tenuta Santori Rosso Piceno Superiore 2021



Unités : 6 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : En commande

| | |
|-----------------------|---|
| Pays | Italie |
| Producteur | Tenuta Santori |
| Appellation | Rosso Piceno Superiore D.O.C |
| Région | Les Marches |
| Couleur | Rouge |
| Intensité | Corsé |
| Encépagement | 65% Montepulciano / 35% Sangiovese |
| Sucre Résiduel | < 2 g/l |
| Viticulture | Biologique |
| Sol | Calcaire |
| Élevage | 80% en cuve inox / 20% élevage en fût pour 4 à 6 mois |
| Ce qui le rend unique | Rosso Piceno, appellation phare des Marches qui réunit deux cépages populaires du terroir italien : le Montepulciano & le Sangiovese. Cette interprétation de Marco nous laisse émus, une bouche explosive sur le fruit et les épices avec un bel équilibre entre la puissance et l'élégance. |