



Code:
Format: 1.5 L

info@italvine.com
514-722-4363
www.italvine.com



COTTINI

1 9 2 5



Produit:
Doppio Sasso IGT

Producteur:
Cottini Monte Zovo

Appellation:
Verona IGT



Italia
Veneto

Désignation réglementée:
IGT - Indicazione Geografica Tipica

Cépage:
Corvina, corvinone, rondinella

Vinification:
La vendange tardive entraîne un séchage naturel des raisins. Récoltés en octobre, les raisins sont acheminés au chai, où ils sont égrappés et pressés. La fermentation dure environ 20 jours, à une température comprise entre 20 et 24 °C. Après la fermentation, le moût est soutiré. Une partie du vin est conservée en cuves inertes, tandis que l'autre est élevée pendant 12 à 18 mois dans des cuves en bois cylindroconiques.

Notes de dégustation:
► **À l'oeil:** Couleur rouge intense

► **Au nez:** Des notes de raisins sont suivies de sensations florales et épicées

► **En bouche:** La bouche est chaleureuse, équilibrée et bien structurée, avec des saveurs de fruits mûrs évoquant la mûre, la cerise et la myrtille

Suggestions d'accords:
S'accorde parfaitement avec des plats savoureux aux saveurs prononcées, comme les viandes grillées et les rôtis. Également excellent avec les fromages affinés

Teneur en sucre: 14.0 g/L **Taux d'alcool:** 14%
Statut: IP

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX