LBV International
900, rue Richelieu
Beloeil, QC J3G 4P9
514 907-9680

FIRRIATO

Roccaperciata rosso 2019

15,60$
* Prix de détail suggéré

FIRRIATO

Frais de service	2,55$
Code produit	14686710
Prix licencié	13.05$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	Importation privée
Statut	
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Italie
Désignation réglementée	Indicazione geographica tipica (IGT)
Région	Sicile
Appellation	Terre Siciliane
Cépage(s)	Nero d'Avola 70 %
Cépage(s)	Syrah 30 %
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Taux de sucre	1.5
Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Avec tous les choix judicieux du passionné Salvatore Di Gaetano, la Maison Firriato est devenue le symbole vineux de la Sicile, empreint de ses cépages, ses terroirs et de son soleil maritime. Tous ses vignobles sont certifiés biologiques, qu'ils soient au pied de l'Etna, sur les Iles Égades ou dans à Trapani. Ses vinifications mélangeant tradition et modernité cherchent toujours à mettre en valeur les caractéristiques de chaque vigne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis profonde et brillante avec des arômes de cerises et de myrtilles avec des notes de vanille et d'épices. Tanins élégants, épicé avec un bel équilibre et une finale graphite.
Accords avec cannelloni à la sicilienne, tapas et agneau braisé

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification traditionnelle du vin rouge, macération en fermenteurs d'acier inoxydable à température contrôlée. Période de fermentation 10 jours à 24 °- 28 ° C. Six mois de vieillissement en barriques américaines.

CHRISTOPHE JALBY
(514) 604-2511
Montréal & Laurentides & Outaouais

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Montérégie & Estrie

ALIX BÉLANGER GAGNON
(581) 996-2643
Québec

MARIO DEMERS
(514) 409-6662
Montréal

MARC-ANDRÉ ROY
(514) 513-5361
Montréal

ÉTIENNE DUTIL
(514) 885-3447
Laval & Lanaudière & Mauricie