

AMASTUOLA SOCIETA AGRICOLA

16,90\$

* Prix de détail suggéré

Amastuola Primitivo 2016

 Biologique

	Code produit	12558538
	Prix licencié	14.70\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Indicazione geografica protetta (IGP)
	Région	Les Pouilles
	Appellation	Salento
	Qualité	Classico
	Cépage(s)	Primitivo 100 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Demi-sec
	Taux de sucre	5.8
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Dans notre vignoble, nous produisons avec fierté des vins biologiques au nom de la tradition et de l'innovation. Nous sommes capables de préserver dans nos vins toutes les caractéristiques naturelles données par la terre, le climat et le soleil typique de nos Pouilles. Pour cela, nous ne renonçons pas pour autant à l'innovation ; en effet, dans notre cave, nous produisons notre vin avec des activités technologiquement avancées, en nous ouvrant à l'expérimentation et à la recherche afin de donner...

NOTES DE DÉGUSTATION

L'Amastuola présente une robe de couleur rouge rubis profond et éclatant. Ses notes de prunes, de confitures de cerises et de cannelle nous dévoilent l'authenticité du Primitivo et de son chaleureux terroir. Sa bouche est généreuse, fine, tout en richesse et bien équilibrée.

NOTES SUR LE PRODUIT

Wine Spectator – 89

Premium Select Wine Challenge ProWein 2014 – 3 ÉTOILES

International Wine & Spirit competition 2014 – ARGENT

Daejeon Wine Trophy 2013 – OR

International Organic Wine award 2014 – ARGENT

December 2013 – BRONZE

Mundus Vini 2013 – OR

Directeur des Ventes -
Montréal

NICOLAS TREILHOU

(514) 882-8667

Directeur des Ventes -
Montréal

ALPHONSE LEPAGE

(418) 580-6762

Québec, Saguenay,
Bas-Saint-Laurent,
Côtes-Nord

ALAIN PROVOST

(514) 882-8667

Rive-Sud, Lanaudière,
Mauricie

GUY BOURBONNIÈRE

(819) 421-1482

Laval, Laurentides,
Lanaudière, Abitibi, Ouatais

SOPHIE-ANNE GOYETTE

(438) 822-7199

Rive Sud, Estrie

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont récoltés pendant la nuit. Ils sont ensuite égrappés et doucement pressés. S'en suit d'un passage à travers un système d'échangeur thermique où le moût est refroidi et transféré vers les cuves de fermentation. La fermentation se fait sous température contrôlée et s'échelonne sur environ 3 semaines avec de fréquents repassages du moût sur le marc. Le vin vieillira à la fois dans des fûts de chêne français et dans des micro-cuves d'inox équipées...



amastuola
organic wines



NICOLAS TREILHOU
(514) 668-6989
Directeur des Ventes -
Montréal

ALPHONSE LEPAGE
(418) 580-6762
Québec, Saguenay,
Bas-Saint-Laurent,
Côtes-Nord

ALAIN PROVOST
(514) 882-8667
Rive-Sud, Lanaudière,
Mauricie

GUY BOURBONNIÈRE
(819) 421-1482
Laval, Laurentides,
Lanaudière, Abitibi, Ouatais

SOPHIE-ANNE GOYETTE
(438) 822-7199
Rive Sud, Estrie