



ROSATO

FAILONI

ITALIE, MARCHE

Antonio dirige le domaine familial qui s'étend sur 20 hectares (dont 4 ha de vignes) sur les collines des Marches dans la vallée de Cesola, un affluent de la rivière Esino. Depuis 1990, le vignoble se consacre à la production de trois vins et une huile d'olive grâce à des méthodes de travail alliant innovation et tradition. Situées à 20 kilomètres de la mer à vol d'oiseau, les vignes bénéficient d'un microclimat et de l'influence des entrées marines ainsi que d'un sol où l'on retrouve des minéraux d'origine marine. Les vins sont pleins de personnalité typique de la région des marches mais accessibles à tous.

[Découvrez le Domaine Failoni](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Biologique

Superficie totale: 1 hectares

Sol: Argileux

Encépagement: 100%% Sangiovese

Âge des vignes: 16-17 ans

Vendange: Manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Pressurage lents sur pressoir pneumatique horizontal. Fermentation en cuve inox à température contrôlée de 15 à 18 degrés C. Macération pelliculaire de 12 heures.

Élevage: En cuve inox pendant 6 mois sur lies.

MODE D'EMPLOI

Notes de dégustation: D'une rosé soutenu. Au nez, la fraise et la cerise dominent. La bouche est moyennement corsée, fruitée (cerise), fraîche et minérale.

À table avec: Partenaire idéal de la terrasse, particulièrement à l'apéritif avec des tapas, des antipasti et à table sur les grillades de viandes blanches, de poisson et des salades de légumes grillés

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca