



ESINO ROSSO

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

Sol: Sablonneux avec des sillons de calcaire

Encépagement: 60% Sangiovese et 40% Montepulciano

Vendange: Manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Vendanges égrappées. Fermentation sur levures indigènes dans des cuves à température contrôlée.

Élevage: 50% en vieux fût français de 750L et 50% en cuve inox 7. Puis un an en vieux fût sur lies

MODE D'EMPLOI

Notes de dégustation: Arômes de prunes rouges, feuilles d'automne, petites baies. Bel équilibre entre la fraîcheur, le fruit et les épices. Belle longueur et tannins modérés

À table avec: Pâtes à base de sauce tomate et d'ail, porc rôti, saucisses, grillades.

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

info@laqv.ca