

VULCANUS

IGT

Vulcanus est le vin étoile du domaine. Merlot en pureté, il est récolté manuellement et, après le délestage, il est passerillé pour 3 mois. La fermentation se déroule pour 3 semaines à une température constante de 18 degrés Celsius. Il est élevé en barrique pour 12 mois. Le résultat est un vin extrêmement puissant, long et complexe, équilibré en toutes ses composantes organoleptiques, avec une panoplie de saveurs en continue évolution sur le palais Très intense et complexe avec des arômes de cerises, de tamarin et de framboises, des notes épicées de poivre et de clou de girofle. Les notes tertiaires de cuir, de café et de réglisse ne manquent pas. Idéal pour les pièces de résistance et les mets gourmands les plus sophistiqués.

INFO

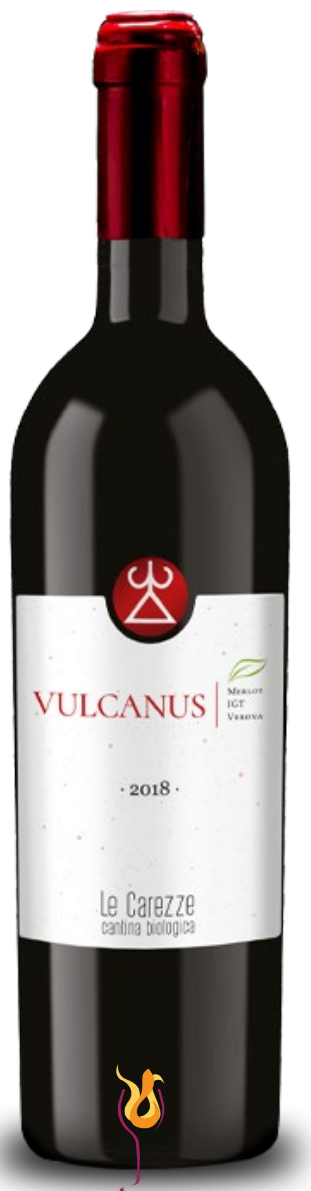
Cépage: Merlot

Alcool: 16.5%

Acidité totale gr./Lit 5,9

Extrait Sec: gr./Lit. 55

Sucres Résiduels: gr./Lit 10



vinovivo
la vie des vins italiens

0098 – Prix Reg: \$79

Prix CDV **\$77**

arrivée prévue: juin

Rouge Veneto