

# DRINKS.

## I Veroni Rosso di Toscana "Piccolo Fiasco" IGT 2017 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	409319
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Cantina I Veroni, Via Tifariti 5, 50065 Pontassieve, Firenze, Toscana, Italia
Marque	I Veroni
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	4 mois
Dégustation	Avec des baies, des épices éthérées et herbacées et des tannins doux.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Merlot et de Sangiovese
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



---

Température de consommation	14-16 degrés
-----------------------------	--------------

---

Millésime	2017
-----------	------

---

En accord avec	volaille, fromages, viandes rouges
----------------	------------------------------------

## Description

La Cantina I Veroni est située dans le pays vallonné à l'est de Florence, plus précisément à Pontassieve sur la rivière Arno, qui de là avance vers la mer Tyrrhénienne. Ici, dans le nord-est de la Toscane, les bandes côtières de part et d'autre de la botte italienne semblent très éloignées les unes des autres. Le domaine agricole I Veroni appartient à la famille Malesci depuis le début du XXe siècle. Aujourd'hui, 20 hectares sont plantés d'oliviers et 15 hectares de vignes (Sangiovese, Merlot, Canaiolo, Vermentino et autres). On en tire différents vins de Chianti et de Toscane avec le statut DOCG, DOC ou IGT. Le Rosso di Toscana provient des sites de vignobles, qui se trouvent à environ 300 m d'altitude et sont exposés au sud et au sud-ouest. Après une récolte sélective à la main et une fermentation d'environ 15 jours, le vin est vieilli pendant quatre mois dans de grands fûts de chêne de Slavonie. La cuvée de vin rouge est embouteillée dans une bouteille traditionnelle à bulbe avec un emballage en paille, typique des vins du Chianti depuis la fin du Moyen Âge.