

# CANALETTO – Autentico Italiano

## Pinot Noir 2008



CIP 11015671  
14.55\$

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Vignoble**: Oltrepo Pavese Hills en Lombardy

**Vinification et Élevage** : Les grappes sont cueillies à la main début septembre. Les raisins sont ensuite refroidis à environ 10°C et sont gardés à cette température durant 48 heures pour la macération. La température est par la suite augmentée et la fermentation est initialisée et favorisée par l'ajout de levure.

**Notes de dégustations** : Le Canaletto Pinot Noir possède un bouquet de cerise très intense. En bouche, il nous donne droit à une explosion fruitée et chaude, accompagnée de notes juteuses de framboises bien mûres.

**Conseil de consommation** : Pennine aux tomates fraîches et au basilic frais, filet de porc à la cannelle et aux canneberges, rôti de bœuf et persillade à la canneberge.

*“Nouveauté! Voilà un bel ajout au répertoire général chez les pinots offerts sous la barre des seize dollars. De la couleur. Du fruit (fraise, bleuets). De l'éclat. De la fraîcheur. De l'ampleur. De la texture. De la persistance et du plaisir à boire. Tout y est”. p.130*

★★★\$



**Importation Épicurienne**  
**R.A. Fortin Inc.**



<http://www.importation-epicurienne.com>  
Tél. : +1.450.671-0631 e-mail: [info@importation-epicurienne.com](mailto:info@importation-epicurienne.com)