



## FANTINI

Viognier – Pinot Grigio 201  
Terre Siciliane IGT

**Cépages :** 60% Viognier, 40% Pinot Grigio

**Vinification :** Les raisins sont d'abord pressés délicatement à froid et laissés en décantation statique. La fermentation s'effectuera à une température fraîche de 12 à 14 degrés. Le vin reposera sur lies fines de 3 à 5 mois.

**Dégustation :** Robe de couleur jaune paille aux éclats dorés. Au nez, le vin dévoile une explosion d'arômes très diversifiées avec des notes de fruits tropicaux, de pêche, de citron, d'herbes fraîches et quelques notes de minéralité. En bouche, ce vin est rafraichissant et démontre une belle complexité qui s'accorde bien en dégustation avec la palette d'arômes du premier nez.

**Accords :** Délicieux pour accompagner les entrées, les viandes blanches ou les plats de poissons grillés.

**Service :** Servir entre 10°C et 12°C. taux de sucre : 5,3g/l

**Code :** 13284006

**Prix :** 9,60\$

**Prix licencié :** 9,57\$

**UVC :** 12

VINI  
**FANTINI**  
*by Farnese*

