VILLA ANGELA PECORINO 2018

Falerio DOC

Spécialité par lot

Cépage : 100% Pecorino

Élaboration : Après la vendange manuelle, les raisins sont mis au frais et doucement pressés. Le moût immédiatement réfrigéré dans le but de produire, par décantation statique, un moût clair et limpide prêt pour la fermentation qui se fera en cuves d'acier à température contrôlée. Le vin vieillira en cuves d'inox jusqu'en février de l'année suivante à une température contrôlée de 10 ºC afin de préserver les arômes du vin.

Dégustation : Jaune paille aux légers reflets verdâtres. Bouquet plaisant, intense et raffiné aux notes de fruits exotiques, d'agrumes, de fleurs de jasmin et d'acacia et de banane. En bouche, la fraîcheur domine tout en laissant une bonne place à l'acidité, le tout agréablement équilibré.

Accords : A son meilleur servi à 10 ºC avec du poisson et des fruits de mer.

Code SAQ : 11155673
Prix : 17,00$
Prix licencié : 16,00$
UVC : 12

Montalvin Inc. 400 Laurier O., Suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com – www.Montalvin.com

2021-07-30