RÊVE 2017

Terre di Offida DOCG

Spécialité par lot

Le vin est un art, qui conduit l'Homme à se dépasser, mais lui permet aussi d'atteindre des rêves! Angela, poursuit le rêve que lui inspirent les valeurs inhérentes au vin. La recherche de la perfection et de l'équilibre s'exprime ici autant dans la philosophie qui anime Velenosi Ercole que le produit final qui doit atteindre les meilleurs résultats. L'équilibre entre le goût et la couleur, entre le bouquet et le goût s'initie dès le moment magique des premières récoltes.

Cépage : 100% Pecorino

Vinification : Vendange manuelle. Les grappes subissent une pré-fermentation à froid avant d'être pressées. La fermentation débute en cuves d'inox puis 50% du moût est transféré dans des barriques de chêne français pour cesser la fermentation. Le vin repose sur lie pour environ 6 mois. Le reste du moût continue de fermenter en cuves d'inox. Après 6 mois, le vin en barriques est remis dans des cuves d'inox pour 9 mois supplémentaires à 10°C. Après cette période, on assemble le vin final et le produit est mis en bouteille.

Dégustation : Notes intenses de fruits tropicaux, de fleurs blanches, de vanille et de balsamique. Ce vin possède une belle structure et une longue persistance en bouche. Une minéralité élégante vient supporter le tout et se termine sur une retro-olfaction de miel et d'amande grillée.

Anecdote : Jusqu'au millésime 2008 ce vin était composé à 100% de Chardonnay. Depuis, Velenosi utilise uniquement du Pecorino pour cette cuvée afin de démontrer tout le savoir-faire de la région des Marches avec un cépage plus fidèle à ces origines.

Code SAQ : 13226789
Prix SAQ : 26,45 $
Prix Licencié : 24,22 $
UVC : 6

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