



Giovin Re 2019

Toscana IGT

Importation privée



Région : Toscane

Cépages : 100% Viognier

Vinification : Les raisins sont récoltés à pleine maturité et placés dans la presse avec des grappes entières. Le moût est décanté 3 jours à 5 degrés. Après l'inoculation de la levure pendant la fermentation précoce, le vin est versé à moitié dans de vieilles barriques, préalablement nettoyées et polies, et l'autre moitié dans des cuves de ciment. Ici la fermentation alcoolique a lieu et le vin est conservé jusqu'à Janvier sans fermentation malolactique. La fréquence et le nombre de batonnage est déterminé par des dégustations. Une fois assemblé le vin reste dans des cuves en acier inoxydable pendant 2 mois jusqu'à l'embouteillage.

Dégustation : Ce vin est né grâce à une soudaine perspicacité (dégustation de notre Cépage Viognier en vendange, j'ai reconnu un extraordinaire richesse aromatique et décidé de faire un vin 100% Viognier). Giovin Re confirme année après année sa valeur spéciale. Le moût fermente à moitié en barriques usagées, nettoyées et polies et moitié en ciment. Il y reste jusqu'en mars avant d'être mis en bouteille sans collage. Il est prêt à être consommé après d'autres 12 mois et atteint sa pleine expression dans les deux mois suivants ans. Il montre sa meilleure expression en accompagnant la sarriette et des plats épicés à forte personnalité.



Code SAQ : 14873259

UVC : 6