



## PIPOLI GRECO-FIANO 2022

### Basilicata IGP

**Région :** Basilicata

**Cépage :** 60% Greco Bianco, 40% Fiano

Nos vignobles à faible formation sont situés sur les pentes volcaniques du Mont Vautour à des altitudes allant jusqu'à 800 mètres. La longue et lente saison de croissance, due à l'altitude élevée des vignobles, fait que Vulture est l'une des dernières régions d'Italie à récolter, de sorte que les raisins indigènes à maturation tardive tels que Greco, Fiano et Aglianico sont parfaitement adaptés aux sols pauvres de cette région. zone.

**Vinification :** Les raisins ont été réfrigérés à leur arrivée à la cave, légèrement foulés et fermentés dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée à 10°C. Toutes les manipulations du jus se font dans un environnement sans oxygène afin de préserver l'arôme frais de ce vin. Le vin est élevé en cuve inox sur lies.

**Dégustation :** Jaune aux reflets verts. Notes de fruits à pulpe blanche. Bonne acidité qui rehausse la fraîcheur du vin

**Accords :** Un blanc luxuriant avec des notes tropicales saisissantes qui accompagnerait parfaitement une salade de pêches et de burrata, mais il a également la fraîcheur pour faire un bon apéritif. Servir à 10-12°C.

**Code SAQ :** 12884464

**Prix :** 19,50\$

**Prix licencié :** 16,96\$

**UVC :** 6

