



ROMIO Albana 2018

Romagna DOCG

- Région :** Émilie-Romagne
- Cépage :** 100% Albana
- Vignobles :** Le vignoble est situé dans la partie nord de Romagne sur un sol calcaire et argileux.
- Vinification :** Les raisins sont récoltés manuellement puis triés et égrappés avant d'être placés en cuve pour laisser place à la fermentation alcoolique. Le jus est fermenté dans des cuves de 300 hl à 16-19 ° C pendant 8 jours. Le vin est stocké dans des réservoirs en acier inoxydable pendant 3-6 mois avant la mise en bouteille.
- Dégustation :** Couleur jaune paille avec une teinte légèrement verdâtre. Au nez, ce vin a un large éventail de saveurs délicates, y compris des senteurs persistantes de fleurs de pêche et d'acacia. La bouche est fraîche, minérale et savoureuse, les saveurs reflètent le nez, associées à une longue bouche veloutée, ronde et pleine.
- Accords :** Il accompagne les poissons et mets végétariens, mais aussi les gnocchis aux fromages.



Code SAQ : 14296973
Prix régulier : 15,50 \$
Prix Licencié : 14,70 \$
UVC : 12