



Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



TELOS IL BIANCO VENETO 2023

IGP/IGT

Spécialité

Région: Vénétie

Cépages : Garganera 80 %, Chardonnay 20 %

Vinification : Dans le vignoble, les raisins blancs sont d'abord éclaircis. La récolte se fait à la main dans des caisses. Même le moindre raisin pourri est trié. Pressage doux à très basses températures de 8-9°C dans un environnement totalement exempt d'oxygène. Fermentation à température contrôlée de 14-15°C sans ajout de sulfates ni de sels de nitrates. Ensuite, le Telos Il Bianco repose dans une cuve en acier inoxydable et est remué chaque semaine jusqu'au printemps. Mise en bouteille stérile à froid.

Dégustation : D'une couleur jaune pâle, au nez il est fruité, délicat et évoque des notes d'agrumes et d'herbes médicinales telles que la menthe, la sauge et le thym. Tandis qu'en bouche, il est frais et bien structuré avec une belle persistance d'une évolution constante.

Accords : Ce vin est parfait pour les soupes, les potages, les poissons grillés et les risottos. Ou encore mieux en apéritif avec un plat de charcuterie et d'antipasti

Service : Entre 10°C et 12°C.

Code SAQ : 15406468

Prix : 24,85\$

Prix licencié : 21,61\$

Uvc (12)

