



Vallepiciola Bianco 2023

Toscana IGT

Importation privée

Nichés dans les collines du Chianti Classico, à 10 minutes de Sienne, nos vignobles de 105 hectares ont été plantés en sélectionnant la meilleure zone pour chacun de nos Sangiovese, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Chardonnay.

Région: Toscane

Cépages : 100% Chardonnay

Vinification : Fermentation dans 50% de cuves en béton, 50% en tonneaux, batonnage tous les jours pendant 10 jours. Élevage en barriques 100% neuves pendant 12 mois, batonnage une fois par mois. Affinage en bouteille pendant 4 mois avant la mise en marché.

Dégustation : Couleur jaune paille reflet verdâtre. Arômes d'abricot, d'agrumes, de fruit de la passion et d'ananas. Combinaison parfaite d'élégance, de richesse, de fruits et de sapidité. Grand vin blanc de Toscane!

Code SAQ : 15411515

Prix SAQ : 104,00\$

Prix Licencié : 80,75\$

UVC : 6

