



Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



Soave Monte di Cologna 2024

Spécialité par lot

Région: Vénétie

Cépages : Garganega, Trebbiano Soave

Vinification : Vinification en cuves inox à température contrôlée. Vendanges réalisées manuellement. Pressurage doux sous atmosphère d'azote, suivi d'une macération à froid. Fermentation alcoolique à basse température avec des levures sélectionnées. Bâtonnage effectué en cuves inox à l'aide de mélangeurs spécifiques. Stabilisation physique par le froid.

Dégustation : Robe jaune paille aux reflets verts. En bouche, il exprime toute la douceur et la gourmandise du raisin. Élégant et délicat, il dévoile des arômes floraux de camomille et d'agrumes, accompagnés de notes fraîches de fleurs blanches. Sa minéralité lui apporte finesse et grande polyvalence.

Accords: À déguster à l'apéritif, ou en accompagnement de pâtes légères — même celles avec sauce — de risottos, de poissons blancs et de viandes blanches.

Code SAQ : 15473450

Prix : 22,55\$

Prix licencié : 19,61\$

Uvc : 12

