INZOLIA 2022

Sicilia DOC

Spécialité par lot

Région: Sicile

Cépages : 100% Inzolia

Description: Fermentation en cuves inox à température contrôlée de 16°C pendant 4 mois.

Dégustation : Inzolia fait partie des variétés locales qui expriment le mieux la Méditerranée avec des arômes particulier de fleurs d'orangers et d'amande.

Accords : Il accompagne à merveille les viandes grillées, mijotées et rôties ainsi que les plats de pâtes.

Service : 10°C- 12°C

Taux d'alcool : 12% Vol.

Code SAQ : 13968184
Prix particulier: 16,80$
Prix licencié : 15,83$
Uvc : 12

90 PTS.
JAMESSUCKLING.COM

Montalvin Inc. 400 Laurier O., Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com – www.Montalvin.com