



Costa di Giulia 2022

Bolgheri Bianco DOC

Spécialité par lot



Région : Bolgheri, Toscane

Cépages : 65% Vermentino, 35% Sauvignon-Blanc

Les vignes : Les vignes sont taillées en Guyot et les travaux dans le vignoble se font entièrement manuellement. Le vin était autrefois fait à base de Vermentino à 100%, mais le Sauvignon y a été ajouté afin de démontrer que la Bolgheri pouvait produire des blancs riches et plus complexes.

Vinification : Les raisins sont récoltés une fois bien mûrs. Les vendanges sont faites manuellement afin de préserver les raisins dans leur ensemble. Le pressurage se fait délicatement et le moût est décanter à basse température durant 2-3 jours. La fermentation se fait également à basse température et peut durer jusqu'à 1 mois.

Code SAQ : 14133234

Prix : 26,65

Prix Licencié : 23,28\$

UVC : 12

