

CENTOVIE 2021

Colli Aprutini IGT Rosato

Spécialité par lot - **Biologique**




UMANI RONCHI

Région : Les Abruzzes

Cépage : 100% Montepulciano

Vinification : Les raisins de Montepulciano sont récoltés à leur meilleur niveau de maturation et ils passent délicatement par une macération brève et à basse température suivi d'un pressurage doux pour célébrer les arômes et atteindre la bonne nuance de couleur. Juste après que le moût passe en fermentation dans des cuves en acier maintenant la température à environ 16 °. La période de vieillissement a lieu dans des cuves en acier pendant environ 3 à 4 mois.

Dégustation : Verre de taille moyenne et de forme grossièrement sphérique, permettant une meilleure appréciation des arômes complexes. Une ouverture droite améliorera la saveur du vin dans la bouche en le dirigeant d'abord vers les côtés et l'arrière de la langue, puis vers la pointe, et permettra d'évaluer correctement sa fraîcheur et ses délicates notes fruitées et florales.

Accords : Idéal avec les pâtes farcies, les viandes blanches et poissons grillés.

Service : Entre 12 et 14°C.

Code SAQ : 14676079
Prix particulier : 19.00\$
Prix licencié : 16.53\$
UVC : 12

