MONTALVIN

PRIMOSIC

RIBOLLA DI OSLAVIA 2016

Collio Goriziano DOC

Spécialité par lot

NOUVEAUTÉ
VIN NATURE
ET ORANGE

Région : Vénétie Julienne

Cépage : Ribolla Gialla

Élaboration : Les raisins très mûrs, cueillis à la main dans des caisses, sont égrappés et placés dans des cuves ouvertes, où la fermentation commence avec des levures indigènes, sans sulfites, et avec de fréquents pigeages. Le moût reste en contact avec les peaux pendant 4 semaines sans contrôle de température. Le moût est ensuite séparé des peaux et placé dans de grands fûts de chêne slavon (1500 litres) pour poursuivre la fermentation. L'élevage sur lies fines dure 24 mois pendant lesquels le vin achève la fermentation malolactique. Après la mise en bouteille, qui a lieu sans filtration stérile, le vin est vieilli en bouteille pas moins de 12 mois.

Dégustation : Couleur ambrée intense. Caractéristique et sèche, la fragrance évoque les fleurs d'acacia, le thé vert, l'écorce d'orange amère, la mandarine confite et les fruits secs. La bouche rappelle le noyau d'abricot et la pulpe de châtaigne, avec une sensation minérale omniprésente et un arrière-goût persistant.

Taux d'alcool : 14%/Vol**.**

Code : 14716333
Prix : 49,75$
Prix Licenciés : 44,49$
UVC :6

trebicchieri

5 Grappoli di BIBENDA

92 PTS.
JAMESSUCKLING.COM

Montalvin Inc. 400 Laurier O., Suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com – www.Montalvin.com