



MORMOFAIA

SUAVIS 2020

Vernaccia San Gimignano DOCG

Importation privée - Biologique

Région: Toscane

Cépages : Vernaccia di San Gimignano

Vinification : Pressurage doux des raisins, fermentation à température contrôlée de 18 à 20 ° C dans des cuves en acier pendant environ un mois à l'aide de levants sélectionnés. À la fin de la période de fermentation alcoolique, le vin est élevé pendant environ 4 mois au contact de ses fines lies dans une cuve en acier. Il est ensuite mis en bouteille et affiné pendant un mois avant sa commercialisation.

Dégustation : Robe jaune. Intense et fruité, vif avec une touche d'aubépine et de pomme. Équilibré, harmonique, persistant avec une finale acidulée agréable.

Service : Entre 10°C et 12°C. Tels que les apéritifs, toutes les entrées, poissons, crustacés, viandes blanches et fromages frais.

Informations supplémentaires : 13% Alc. Vol.

Importation privée

Code SAQ : 14892337

Uvc : 6

