



Trebbiano di Capezzana 2021 - BIO

Toscana IGT

Importation privée



Région : Toscane

Cépages : 100% Trebbiano

Vignobles : Les raisins proviennent d'un vignoble de 104 hectares récemment converti pour l'agriculture biologique. Les sols complexes sont d'argile et de schiste.

Vinification : Les raisins fermentent en cuve d'inox. Le vin vieillira en fût de chêne pendant 5 mois, suivi d'un affinage d'au moins 6 mois en bouteille.

Dégustation : Couleur ambre avec des reflets verts. Au nez des arômes d'amandes, de fleurs jaunes et de vanille. Une bouche intense, harmonieuse et des tannins doux, bien équilibrés avec une finale longue et persistante.

Accords : Il accompagne les viandes blanches et les fruits de mer.

Service : Servir à 12°C-14°C.

Informations supplémentaires : taux d'alcool : 13.5 % vol.

Importation privée
Code SAQ : 15090774

