

MORMOFAIA

SUAVIS 2023

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. Parfait avec toutes les entrées,

poissons, crustacés, viandes blanches et fromages

frais.

Informations supplémentaires : 13% Alc. Vol.

Importation privée Code SAQ: 14892337

Uvc: 12



