

Trebbiano di Capezzana 2023 - 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 sont fermentés 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, il a un nez aux

arômes d'amandes, de fleurs jaunes et de vanille. Une bouche intense, harmonieuse et des tannins doux, le tout bien équilibré avec une finale longue et

persistante.

Accords: Il accompagne très bien les viandes blanches et les

fruits de mer

Service: Servir à 12°C-14°C.

Importation privée Code SAQ: 15090774

Prix: 48.30\$ Licencié: 41.30\$

UVC 6

