

SCAIA VENETO CORVINA 2021

IGT

Spécialité par lot

Région: Vénétie

Cépages: 100% Corvina

Vinification: Égrappage avec macération légère à 7-8°C pendant

24 heures. Fermentation: alcoolique et malolactique, à température contrôlée de 22-23°C en cuve d'inox. Bâtonnage: une fois par semaine iusqu'à la mise en bouteille. Pressurage:

pneumatique, doux. Stabilisation: à froid.

Dégustation: Robe rubis aux nuances pourpre. Bouquet: floral,

à la rose rouge et la violette avec des notes fruitées tel, cerise, griotte, prune, les groseilles et la framboise. Goût: très bel équilibre de la sapidité et de la fraîcheur. Savoureux et plein, ce vin se

déguste très bien malgré sa jeunesse.

Accords: Pâtes et risotto aux champignons, les gnocchis

aux fromages affinés, viandes rouges grillées, braisé de bœuf à l'anis étoilé ainsi qu'avec vos

fromages affinés préférés.

Code SAQ: 12693035

Prix: 18,65\$

Prix licencié: 16,22\$

Uvc:12





