



# CENTOVIE 2023

## Colli Aprutini IGT Pecorino

Importation privée - **BIOLOGIQUE**



**Région :** Les Abruzzes

**Cépage :** 100% Pecorino

**Vinification :** Après un léger pressage, le moût primaire est rapidement refroidi puis subit une décantation statique. La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température de 20° C pendant environ 20 jours. Le vin ne subit pas de fermentation malolactique. Le vin repose à 50% dans des cuves en acier inoxydable et à 50% dans des tonneaux neutres pendant environ 12 mois. Après cela, le vin vieillit en bouteille pendant au moins 5 mois.

**Dégustation :** Verre de taille moyenne et de forme grossièrement sphérique, permettant une meilleure appréciation des arômes complexes. Une ouverture droite améliorera la saveur du vin dans la bouche en le dirigeant d'abord vers les côtés et l'arrière de la langue, puis vers la pointe, et permettra d'évaluer correctement sa douceur.

**Accords :** Idéal avec les pâtes farcies, les viandes blanches et poissons rôtis.

**Service :** Entre 12 et 14°C.

**Code SAQ :** 14744641

**Prix SAQ :** 36,95\$

**Prix licencié :** 31,80\$

**UVC :** 6



