FATTORIA LE PUPILLE

Poggio Argentato 2023

Toscana Bianco IGT

Spécialité par lot

Région: Toscanne

Cépages : 60% Sauvignon-blanc, 15% Traminer, 15% Petit Manseng, 10% Semillon

Le premier millésime embouteillé du Poggio Argentato date de 1997. Les cépages typiquement français de ce vin blanc lui confère une belle acidité et de l'élégance que l'on retrouve généralement dans les vins du Nord. Les sols de son terroir, Maremma, lui ajoute une richesse et une structure unique.

Vinification : Les récoltes ont lieu à la fin Août et début Septembre. Les raisins sont d'abord délicatement pressés et macérés durant trois heures à basse température. Le vieillissement s'effectue dans des cuves d'inox durant 5 mois mise à part du Petit Manseng dont la fermentation se fait dans des barriques neuves de 500L.

Dégustation : Robe d'un jaune paille. Au nez, on perçoit des notes de fleurs et d'épices. En bouche, ce vin est délicat et offre beaucoup d'élégance supportée par une fraîcheur naturelle et des notes salines.

Code SAQ : 14932626
Prix : 24,85$
Prix licencié : 21,61$
Uvc : 12

Montalvin Inc. 400 Laurier O., Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com – www.Montalvin.com