Villa Bianchi 2023

Verdicchio dei castelli di Jesi DOC Classico

Spécialité par lot - BIOLOGIQUE

Région : Les Marches

Cépage : 100% Verdicchio

Vinification : Après un léger pressurage, le moût est rapidement refroidi puis passe en décantation statique. La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en acier avec une température maintenue entre 14 et 16°C, et se poursuit pendant environ 8 à 10 jours. Le vin ne subit pas par la suite de fermentation malolactique. Toutes les étapes de fabrication, de la cueillette à la mise en bouteille, sont réalisées en l'absence d'oxygène, afin de préserver les arômes primaires du raisin et d'obtenir une plus grande fraîcheur gustative et au bouquet. Un bref élevage en cuve d'acier d'environ trois mois, suivi de la mise en bouteille.

Dégustation : Le bouquet délicat et fruité des vins jeunes.

Accords : Antipasti végétariens, pâtes et risottos en sauce et aux fruits de mer, excellent avec des poissons grillés.

Service : Entre 12 et 14°C.

Code SAQ : 14954286
Prix : 16,50$
Prix Licencié : 14,35$
UVC : 12

Montalvin Inc. 400 Laurier O., suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com