

VITA
MEDITERRANEA

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC BLUSH

9923 - Vin Biologique



Des vins bio, végétaliens avec un emballage éco-durable, respectueux de l'homme et de l'environnement qui l'entoure.

CÉPAGE

Pinot Grigio

ZONE DE PRODUCTION

Vignobles biologiques en Vénétie

TYPE DE SOL

Sols meubles et caillouteux.

VENDANGE

Dernière décade d'août, afin de conserver des notes fraîches et une bonne acidité.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés avec soin et pressés doucement. Une courte macération à froid sur les peaux est effectuée pour obtenir la délicate couleur blush. La fermentation se déroule à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable pour préserver la fraîcheur et les arômes fruités. Le vin est élevé sur lies fines pendant six mois pour renforcer la structure et la complexité aromatique.

Le vin est vinifié dans le respect des normes biologiques et végétaliennes.

NOTES ORGANOLEPTIQUES

De légères nuances cuivrées introduisent au nez une note bien définie de fraises des bois, de pêches blanches, d'agrumes et une pointe de notes florales. La bouche sobre et sèche est ronde, douce et vive, avec un arrière-palais agréable et bien persistant de poire mûre.

GARDE RECOMMANDÉE

Un an en bouteilles déposées dans un endroit frais et sombre.

ACCORDS METS ET VINS

Entrées et apéritifs, poissons, charcuteries blanches.

ALLERGÈNES: Contient des sulfites.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum