



CENTOVIE 2023

Colli Aprutini IGT Pecorino

Importation privée

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 : En bouche, il est persistant et frais, confirmant les arômes perçus au nez. Une grande sapidité, due à la personnalité et à la minéralité du cépage. Au nez, il révèle des notes d'agrumes, de fruits blancs et de fleurs des champs. Suivent des notes d'herbes aromatiques pour une finale d'une grande élégance.

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

