BARONE MONTALTO – Pinot Grigio
ITALIE, SICILE



11^15$





SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
12477746

CÉPAGE
Pinot Grigio 100%

PAYS
Italie – Sicile

ALCOOL
12

FORMAT
750

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

APPELLATION
Terre siciliane – IGT

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Bellice Valley

ALTITUDE
500 mètres

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
Le moût est traité par oxydation pour obtenir une stabilité de la couleur, puis une manipulation réductrice et une fermentation pendant 15 jours à 13-15 degrés C. Élevage en cuve inox 2 mois avant mise en bouteille.

PARTICULARITÉS –
Sols alluviaux relativement profonds de texture moyenne avec un mélange de calcaires et de sable. Sols foncés avec une bonne teneur en matière organique.

DÉGUSTATION

VISUEL
Sa robe est de couleur jaune paille à doré.

OLFACTIF
Il a des notes exotiques de fruits à chair pâle : Pomme Granny Smith allant de la poire à la pêche blanche.

GUSTATIF
Son acidité rafraîchissante avec des notes fruitées de lime suivie d'une finale franche.

ACCOMPAGNEMENT
Il est un ami de l'apéritif. À table, il accompagne merveilleusement les plats de risotto, des crevettes ou des moules.

TEMPÉRATURE
De 6°C à 8°C

TEMPS DE GARDE
Prêt à boire

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
2,7 g/L