



**DONNACHIARA**  
Montefalcione



**21<sup>00</sup>\$**



## **DONNACHIARA – Greco di Tufo – 2020** CAMPANIE, ITALIE

### **SPÉCIFICATIONS**

**CODE SAQ**  
12213206

**PAYS**  
Campanie – Italie

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2020

**APPELLATION**  
DOCG Greco di Tufo

**CÉPAGE**  
Greco bianco 100%

**ALCOOL**  
13

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Blanc

---

### **VIGNOBLE**

**LIEU, NOM**  
Montefalcione, Avellino

**ALTITUDE**  
560 mètres

---

### **TECHNIQUE DE PRODUCTION**

#### **FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –**

Écrasement des grappes en douceur et décantation des moûts à froid. Fermentation entre 13 et 15 degrés, en cuves d'inox, pendant 15 jours. Arrêt du processus avant la fermentation malolactique.

---

### **DÉGUSTATION**

#### **GUSTATIF**

Vin sec, moyennement corsé, avec une fraîcheur rappelant l'acidité des agrumes, ainsi qu'une minéralité vibrante. Bouche ample aux accents d'abricot, de fruits blancs et d'agrumes.

#### **ACCOMPAGNEMENT**

Fruits de mer et poissons, volaille et porc.

#### **ACCOMPAGNE**

Fruits de mer, Sushis, Pâtes

---

### **AUTRES INFORMATIONS**

**TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL**  
1.6 g/l

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**  
Entre 12 et 14 degré