FASOLI GINO – Perantonie – 2021
ITALIE

25^{65} | **CARTON DE 6 / 153^{9}**

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP15064859

CÉPAGE
Chardonnay

PAYS
Italie

ALCOOL
13

FORMAT
750

DISTRIBUTION
Importations Privées

MILLÉSIME
2021

TYPE DE PRODUIT
Vin Bio, Vin Blanc

VIGNOBLE

TYPE DE SOL
Sites de contreforts aux sols calcaires, sablonneux et caillouteux.

CARACTÉRISTIQUE
Produit biologique

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
Une fois les raisins égrappés, le moût est macéré à froid avec les peaux pour 12 à 15 heures. Après un pressage léger, le moût est transféré pour une fermentation en cuves d'inox, dans laquelle le vin reste à température contrôlé pour 10 jours. Le mélange final est fait quelques semaines avant l'embouteillage.

DÉGUSTATION

VISUEL
Couleur jaune paille.

OLFACTIF
Au nez, les arômes sont puissants: citron et fruits exotiques.

GUSTATIF
En bouche, le vin est élégant et harmonieux, avec une acidité généreuse qui vient balancer la complexité gagnée durant la période en fût de chêne.

ACCOMPAGNEMENT
Le Perantonie est l'accompagnement parfait pour les poissons et les fruits de mer, les viandes blanches et les fromages vieillis.

ACCOMPAGNE
Viandes Blanches, Volailles, Fruits de mer, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Entre 11-12°C

DESCRIPTION

BIO