



LA SPINETTA
produrre vini con passione



28⁴⁵\$

CARTON
DE 6 /
170⁷⁵



LA SPINETTA – Toscana Vermentino IGT – 2022 *BIO*

ITALIE, TOSCANE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14692811

PAYS
Italie – Toscane

FORMAT
750

MILLÉSIME
2022

APPELLATION
Toscana Vermentino IGT

CÉPAGE
100% Vermentino

ALCOOL
13

DISTRIBUTION
LGDM 2023 – La Spinetta, Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Terricciola (Casanova), Toscane

ÂGE MOYEN DES VIGNES
15 ans

TYPE DE SOL
Sableux, d'origine marine, riche en sédiments océaniques.

ALTITUDE
250 mètres

SUPERFICIE DU DOMAINE
37 acres

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Les raisins sont vendangés début septembre.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
La fermentation se fait en cuves inox thermo-régulées pendant trois mois. Puis, le vin reste sur lies fines pendant cinq mois. Embouteillé le mois suivant, il est directement mis sur le marché.

PARTICULARITÉS –
Les raisins proviennent d'un vignoble cultivé sans herbicides ou pesticides. Exposition Sud-Est.

DÉGUSTATION

VISUEL
Sa robe est jaune paille avec de subtiles reflets verdâtres.

OLFACTIF
Un bouquet d'arômes d'agrumes, de romarin et de pommes de pin.

GUSTATIF
Une attaque très fruitée, bien structurée. La finale marquée par une touche minérale indique que le vignoble est situé non loin de la mer Méditerranée.

ACCOMPAGNEMENT
Un vin très agréable à l'apéritif avec une foule de canapés. À table, il est parfait avec la volaille et le poisson.

TEMPÉRATURE
10 °C à 13 °C

TEMPS DE GARDE
À boire ou à garder 5 ans suivant le millésime.

ACCOMPAGNE
Volailles, Poissons

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ
5.5 g/l

PH
3.4

DESCRIPTION



