



17⁰⁵\$



MEZZACORONA – Castel Firmian – Sauvignon blanc

ITALIE, TRENTO HAUT-ADIGE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

13910880

PAYS

Italie – Trentin Haut-Adige

FORMAT

750

MILLÉSIME

2019

APPELLATION

Trentino DOC

CÉPAGE

100% Sauvignon Blanc

ALCOOL

12

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Trentin Haut-Adige, Italie

SUPERFICIE DU DOMAINE

Trentino DOC : 7,076 ha

ALTITUDE

Environ 220 mètres d'altitude

TYPE DE SOL

Sols hétérogènes marqués par des dépôts volcaniques et alluviaux
Présence de roches calcaires, quartz et marnes sableuses

CARACTÉRISTIQUE

L'appellation Trentino DOC couvre la vallée de l'Adige, à partir de la ville d'Avio au sud jusqu'à Mezzacorona au nord.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinification traditionnelle en blanc avec bref contact des peaux
Fermentation alcoolique contrôlée autour de 16-18°C

DÉGUSTATION

VISUEL

Belle couleur brillante de jaune paille.

OLFACTIF

Arômes de poivron, de mûres sauvages, d'asperge et de feuilles de tomate.

GUSTATIF

Grande fraîcheur avec des notes vertes croquantes.

ACCOMPAGNEMENT

C'est le vin idéal avec le saumon ou autre poisson fumé ou grillé, les viandes blanches, la polenta, les fromages moyennement affinés.

TEMPÉRATURE

10-12°C

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

1,8 g/L