



17⁷⁰\$



VILLA SANDI – Chardonnay Venezia

ITALIE, VÉNÉTIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14097173

PAYS

Italie – Vénétie

FORMAT

750

MILLÉSIME

2018

APPELLATION

Venezia DOC

CÉPAGE

100% Chardonnay

ALCOOL

12

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Trévis, Vénétie

SUPERFICIE DU DOMAINE

Densité: entre 1800 et 3200 pieds/ha

CARACTÉRISTIQUE

L'appellation DOC Venezia s'étend des lagunes de Venise et Torcello jusqu'aux collines alpines des Dolomites

La présence de la chaîne alpine permet de faire écran aux vents froids, favorisant un climat généralement doux marqué par un air sec, de bonnes précipitations et beaucoup d'ensoleillement

ALTITUDE

Entre 50 et 500 mètres

TYPE DE SOL

Sols variés: argilo-calcaires, glaiseux et graveleux

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Fin août, début septembre

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Pressurage pneumatique

Fermentation en cuves à température contrôlée

Élevage sur lies

DÉGUSTATION

VISUEL

Couleur jaune paille pâle avec des reflets verts.

OLFACTIF

Les arômes de fruits jaunes et de fleurs évoluent vers des notes de pomme Granny Smith et de tubéreuses.

GUSTATIF

Frais et croquant en bouche, la texture soyeuse révèle un vin bien structuré qui finit sur une légère amertume finale, très rafraîchissante.

ACCOMPAGNEMENT

Délicieux en début de repas avec des hors d'œuvre à base de légumes ou de poissons, il passe très bien ensuite avec tous les poissons ou fruits de mer frits ou cuits à la vapeur.

TEMPÉRATURE

10-12°C

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ

5,5 g/L

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

1,2 g/L