



15³⁰\$



MEZZACORONA – Pinot noir Dolomiti ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
10780311

PAYS
Italie

FORMAT
750

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

CÉPAGE
100 % Pinot Noir

ALCOOL
13

DISTRIBUTION
Produits SAQ

APPELLATION
Dolomiti IGT

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Vallée de l'Adige, Trentin

CARACTÉRISTIQUE
Vignes plantées sur flancs de coteaux
Bonne amplitude thermique entre le jour et la nuit.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendangé à la main sur de petites parcelles du Trentino, le pinot noir est cultivé chez Mezzacorona dans des conditions idéales pour son développement exigeant.

DÉGUSTATION

OLFACTIF

Le vin est frais et fruité, développant des arômes de petits fruits rouges et notes florales de violette.

GUSTATIF

En bouche, on retrouve le fruit que nous avons au nez. C'est un vin digeste, fruité et léger.

ACCOMPAGNEMENT

Accompagne idéalement une salade caprese, pizza napolitaine ou des aubergines parmigiana.

TEMPÉRATURE

De 13° à 15°C.

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire

ACCOMPAGNE

Apéro, Charcuteries, Viandes Blanches, Volailles, Pâtes

PRIX ET DISTINCTIONS

MUNDUS VINI

Ar
2018

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

6.5 g/L

ULTIMATE WINE CHALLENGE

89 pts
2017