



Code: 144 32 120

Format: 750ml

info@italvine.com
514-722-4363
www.italvine.com



Produit:

Nera Colli di Luni DOC 2022

Producteur:

Lvnae

Appellation:

Vermentino

Désignation règlementée:

DOC-Dénomination d'Origine Contrôlée

DOP-Dénomination d'Origine Protégée

Cépage:

Vinification:

Macération à froid sur les peaux pendant environ 8 heures, fermentation à température contrôlée en acier, vieillissement sur lies fines en acier pendant environ 4 mois. Les parcelles de vignoble qui expriment le meilleur potentiel organoleptique chaque année sont soigneusement sélectionnées. Les raisins, récoltés à la main aux premières heures du matin, sont rapidement transportés à la cave pour une courte macération à froid et une vinification ultérieure. Le résultat est un vin riche et complexe, avec les caractéristiques traditionnelles du Vermentino enrichies et améliorées tant au nez qu'en bouche.

Notes de dégustation:

► Robe jaune paille.

► Le nez, s'ouvre sur des notes de fruits mûrs à la chair jaune, en particulier l'abricot et la pêche. Les fruits sont agrémentés de notes de fleurs d'acacia et de plantes méditerranéennes, et accompagnés de notes salées et balsamiques.

► En bouche, la fraîcheur verticale et vibrante ainsi que la sapidité équilibrent le corps ample et arrondi, avec une teneur en alcool appréciable. La finale longue et persistante présente des notes d'amande et rappelle les agréables notes de fruits mûrs.

Suggestions d'accords:

Teneur en sucre: 3.9 g/L **Taux d'alcool:** 13%

Statut: IP

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX