



Code: 153 85 644
Format: 750ml

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



Produit:

Vin blanc - Moro 2024

Producteur:

Fattoria Montellori

Appellation:

IGT/IGP Toscana bianco



Italia

Toscana

Désignation réglementée:

IGT-Indicazione Geografica Tipica

IGP-Indicazione Geografica Protetta

Cépage:

50% Chardonnay, 30% Viognier,
20% Sauvignon blanc

Vignoble et vinification:

Collines de Montellori (Chardonnay, Viognier) situées à environ 150 m d'altitude et celles de Montalbano à environ 500 mètres d'altitude (Sauvignon blanc). Fermentation en cuves d'acier à température contrôlée (15 °C) pendant environ 20 jours. Affinage en cuves d'acier avec bâtonnage pendant environ 6 mois.

Notes de dégustation:

► **À l'oeil:** jaune paille brillant aux reflets verdâtres

► **Au nez:** expressif et gourmand, avec des notes d'agrumes et de fruits tropicaux

► **En bouche:** en rétro-olfaction, retour des notes fruitées en plus d'un aspect minéral, belle vivacité, texture élégante en milieu de bouche et légère salinité en finale

Suggestions d'accords:

Parfait en apéritif, avec des huîtres natures, pour accompagner un plat de poisson garni d'une salsa de mangues, avec fromage de chèvre ou de type brie

Teneur en sucre: 1.5 g/L **Taux d'alcool:** 12.5%

Statut: SL

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX