



RIGONI VITTORINO



Code: 150 08 654
Format: 750ml

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



Produit:
Vin blanc - Sauvignon blanc
Il Segno Di Vittorino

Producteur:
Rigoni Vittorino

Appellation:
Veneto



Désignation règlementée:
IGT-Indicazione Geografica Tipica

Cépage:
100% Sauvignon blanc

Vignoble et Vinification:
Les vignobles de Cessalto, près de la rivière Piavon — ancien bras du Piave — sont idéaux pour la production des vins blancs. Le moût reste en contact avec les peaux pendant 12 heures à 10 °C, puis est séparé de la partie solide. Après un pressurage doux, la fermentation a lieu en cuves inox à 16 °C. Le vin est conservé sur lies nobles pendant environ 3 mois, puis mis en bouteille en mars.

Notes de dégustation:

- ▶ **À l'oeil:** Robe jaune pâle très brillante
- ▶ **Au nez:** des arômes agréables de pamplemousses et de fines herbes
- ▶ **En bouche:** une belle attaque bien vive, un vin rafraîchissant sans être mince

Suggestions d'accords:
Parfait à l'apéro, à essayer avec une salade fromage de chèvre et aneth, des rouleaux de printemps au crevettes ou un tartare de saumon

Teneur en sucre: n/d **Taux d'alcool:** 12.5%
Statut: IP

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX