



Code: 155 97 524  
Format: 750ml

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



**Produit:** Vin blanc -  
Labianca Liguria di  
Levante IGT 2024

**Producteur:**  
Lvnae

**Appellation:**  
Liguria di Levante IGT



   
**Italia**  
Liguria

**Désignation règlementée:**  
Liguria di Levante I.G.T. Blanc

**Cépage:**  
80% Vermentino 20% Malvasia

**Vinification:**

Les raisins sont récoltés manuellement au début septembre à maturité optimale. La fermentation est effectuée en cuves d'acier inoxydable à température contrôlée afin de préserver la fraîcheur aromatique et l'expression du terroir ligure. Le vin est ensuite élevé sur lies fines en cuves inox pendant environ 4 mois, apportant texture, équilibre et complexité aromatique

**Notes de dégustation:**

▶ **À l'oeil:** robe, jaune verdâtre

▶ **Au nez:** fortes notes tropicales de fruit de la passion et de mangue

▶ **En bouche:** menthe poivrée et poivre blanc, avec des notes de sauge et de maquis méditerranéen, et une touche de saumure (huître). Bien équilibré par sa fraîcheur et sa saveur, il s'allonge vers une finale fruitée et persistante.

**Suggestions d'accords:**

Idéal avec poissons grillés, fruits de mer, pâtes aux fruits de mer, sushi, sashimi, antipasti, cuisine méditerranéenne, plats végétariens et comme apéritif.

**Teneur en sucre:** 4.1 g/L **Taux d'alcool:** 12.5%  
**Statut:** SL

**ITALVINE**  
VINS ET SPIRITUEUX