



Code: 155 99 538

Format: 750ml

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



**Produit:** Vin blanc -  
Nera Colli di Luni DOC 2024

**Producteur:**  
Lvnae

**Appellation:**  
Vermentino



**Italia**

**Désignation règlementée:** Liguria  
DOC-Dénomination d'Origine Contrôlée  
DOP-Dénomination d'Origine Protégée

**Cépage:**  
Sangiovese, Merlot, Pollera Nera

**Vinification:**  
Les raisins sont soigneusement sélectionnés dans les vignobles des Colli di Luni et récoltés à maturité optimale. La macération pelliculaire dure environ 12 jours afin d'extraire couleur, structure et arômes. Après fermentation, le vin est élevé pendant environ 12 mois en grands fûts de chêne (20 à 30 hl), suivi d'un affinage additionnel en bouteille d'environ 6 mois pour harmoniser les arômes et les tanins

**Notes de dégustation:**  
▶ **À l'oeil:** robe jaune paille.

▶ **Au nez:** complexe et élégant dévoilant des arômes de cassis, prune et fruits rouges mûrs, accompagnés de notes épicées de clou de girofle, cannelle, écorce d'orange confite, cacao et vanille

▶ **En bouche:** équilibrée et harmonieuse, dotée de tanins soyeux et d'une texture souple. Belle fraîcheur soutenant les saveurs de fruits noirs et d'épices, avec une finale persistante et raffinée

**Suggestions d'accords:**  
Excellent avec viandes grillées, osso buco, agneau, pâtes riches en sauce, risotto aux champignons, charcuteries italiennes, fromages affinés et plats méditerranéens savoureux

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

**ITALVINE**  
VINS ET SPIRITUEUX