VILLA ANGELA PASSERINA 2018
Marche IGT

Spécialité par lot

Région : Marche

Cépage : 100% Passerina. Les grappes sont rondes, petites et très jaunes ressemblant à un petit oiseau (*passero* en italien).

Vignoble : Situé à Ascoli Piceno, 200-300m d'altitude. Sol plutôt sablonneux. 5000 plants/hectare. Rendement de 8000kg/hectare.

Élaboration : Les raisins sont cueillis à la main et gardés au frais jusqu'à l'arrivée à la cave. Suite à un tri méticuleux, les raisins sont doucement pressés et le moût immédiatement refroidi afin de favoriser la décantation. La fermentation se fait en cuve d'acier à température contrôlée de 13°C-15°C. L'affinage se poursuivra quelques mois toujours en cuve d'acier à 10°C afin de préserver la richesse aromatique du vin.

Dégustation : Jaune lumineux avec des reflets verdâtres. Le nez est frais, richement aromatique et immédiatement rempli par des notes d'agrumes et de fruits blancs. En bouche, c'est la fraîcheur et l'agréable acidité du vin qui sont mis en valeur et qui le rendent très facile à boire.

Accords : Grâce à sa fraîcheur et son bas taux d'alcool (12%), le Villa Angela Passerina est idéal en apéritif.

Code : 12555812
Prix : 15,50$
Prix Licenciés : 14,70$
UVC : 12

Montalvin Inc. 376 Laurier O., Suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com