ACININOBILI 2018 – 375 ml

Vin doux naturel DOC

Spécialité par Lot

Région : Collines de Breganze en Vénétie. Sol volcanique et collines en pierre de tuffeau.

Cépages : Vespaiolo 100 %

Vinification : Sélection manuelle et méticuleuse des grains (acini) avec botritis (moisissures nobles). Le vieillissement se fait en barriques 2 ans et en bouteille pendant 1 an. Ce vin peut être conservé pendant 10 ans et plus.

Dégustation : La robe est d'un doré brillant et luisant. Au nez, on perçoit des notes d'épices douces, d'acacia, de fruits secs et de pierre à fusil. En bouche, il est élégant et somptueux à la fois et offre une belle complexité.

Accords : Vin sucré pour accompagner un dessert ou du chocolat. En apéritif servir bien frais.

Code SAQ : 13005521
Prix : 78,75$
Prix Licencié : 68,49$
UVC : 6

Montalvin Inc. 400 Laurier O., suite 300, Montréal (Qc) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115
montalvin@montalvin.com / www.Montalvin.com