



# TAVERNELLO BIANCO

Vino Bianco d'Italia VDT - **BIOLOGIQUE**

Produit Régulier

**Région :** Émilie-Romagne – Domaine Éco-responsable

**Vinification :** Plantés à une densité de 3 000 à 4 500 pieds à l'hectare, sur un mélange de sols calcaires et argileux avec une exposition sud-est, les raisins sont vendangés à la fois à la main et à la machine. Après les vendanges, les raisins sont égrappés et pressés, suivis d'une fermentation à 15-17°C en cuves de 100hl pendant 12 jours. Après soutirage, il est ensuite collé et repose en acier inoxydable pendant 3 à 6 mois.

**Dégustation :** Le vin est d'une jolie couleur paille avec des inflexions vertes sur le pourtour. Le nez est frais avec de séduisants arômes de citron, de melon miel et de fleur de pommier. En bouche, le vin a une acidité rafraîchissante et une sensation en bouche douce, qui se résout avec une finale agréablement florale.

**Accords :** Un accord idéal pour les plats de poulet aux herbes, les fruits de mer ou les pâtes avec une sauce crémeuse.

**Code SAQ :** 14831497 – 1000 ml

**Prix :** 9,95\$

**Prix Licencié :** 10,32\$

**UVC :** 10

