



SCAIA VENETO CORVINA 2022

IGT

Spécialité par lot

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



Région: Vénétie

Cépages : 100% Corvina

Vinification : Égrappage avec macération légère à 7-8°C pendant 24 heures. Fermentation: alcoolique et malolactique, à température contrôlée de 22-23°C en cuve d'inox. Bâtonnage: une fois par semaine jusqu'à la mise en bouteille. Pressurage: pneumatique, doux. Stabilisation: à froid.

Dégustation : Robe rubis aux nuances pourpre. Bouquet: floral, à la rose rouge et la violette avec des notes fruitées tel, cerise, griotte, prune, les groseilles et la framboise. Goût: très bel équilibre de la sapidité et de la fraîcheur. Savoureux et plein, ce vin se déguste très bien malgré sa jeunesse.

Accords: Pâtes et risotto aux champignons, les gnocchis aux fromages affinés, viandes rouges grillées, braisé de bœuf à l'anis étoilé ainsi qu'avec vos fromages affinés préférés.

Code SAQ : 12693035

Prix : 20,50\$

Prix licencié : 17,83\$

Uvc : 12

