



MORMOFAIA

ANTALIS VERNACCIA RISERVA 2019

Di San Gimignano DOCG

Spécialité par lot - **BIOLOGIQUE**

Région: Toscane

Cépages : Vernaccia di San Gimignano

Vinification : Vendange sélective et manuelle. Vignes les plus vieilles du vignoble, âgées de 40 ans, sur une élévation de 300m. Pressurage doux des raisins, décantation maximale. Période de fermentation dans de petits fûts de chêne français et une partie du vin vieillit en tonneaux de 1500 litres, à une température contrôlée de 18 à 20 ° C avec une technique de bâtonnage non-stop. À la fin de la période de fermentation alcoolique, le vin vieillit sur lies pendant 12 mois. Puis 12 mois d'affinage en bouteille.

Dégustation : Robe jaune. Nez floral avec sensations de fruits mûrs, pomme et fruits secs, amandes douces avec une touche de vanille. Bonne structure équilibrée, douce, chaude, persistante, harmonieuse avec un arrière-goût d'amande grillé sucré agréable

Service : Entre 10°C et 12°C. Belle aptitude au vieillissement.

Informations supplémentaires : 13% Alc. Vol.

Code SAQ: 13465886

Prix : 25,25\$

Prix licencié : 21,96\$

Uvc : 12

