



AZIENDA AGRICOLA DI FABIO GEA

Grignosca Pet Nat 2021

 Biodynamique

	Code produit	15138758
	Prix licencié	65.99\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin pétillant
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Piémont
	Appellation	Grignolino d'Asti
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Grignolino 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rosé
	Fermeture	Couronne métallique

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fabio Gea, géologue de formation très engagé dans le respect de la terre et de l'environnement, a repris en 2010 les parcelles de vignes familiales situées autour de Neive, au coeur de l'aire d'appellation Barbaresco. Il tire sa passion et son savoir-faire de son grand-père, expert du vignoble, qui travaillait avec des cépages locaux. Sa production est limitée à environ 5000 bouteilles par an, ce qui lui permet de tout fabriquer à la main.

NOTES DE DÉGUSTATION

Les raisins sont égrappés et soumis à une macération de quatre à douze heures. La fermentation et l'élevage se font dans des demijohn et des jarres en porcelaine de fabrication artisanale pendant trois mois. Le vin est volontairement mis en bouteille avec du sucre résiduel afin d'obtenir une belle effervescence.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont égrappés et soumis à une macération de 4 à 12 heures. La fermentation et l'élevage se font dans des dames-jeannes et des jarres en porcelaine faites maison pendant trois mois. Mise en bouteille intentionnelle avec du sucre résiduel.

76,00\$

* Prix de détail suggéré



azienda agricola di Fabio Gea



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie