



POGGIOTONDO

Toscana Bianco 2018

21,00\$

* Prix de détail suggéré

POGGIOTONDO



 Biologique

	Code produit	14003018
	Prix licencié	18.24\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Indicazione geografica tipica (IGT)
	Région	Toscane
	Appellation	Toscana
	Cépage(s)	Vermentino 60 %
	Cépage(s)	Ansonica 40 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Métal vissé
	Type de vieillissement	En cuve Inox
	À boire	À boire

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La grande passion de Carlo pour la viticulture a été transmise à son fils Alberto, qui, avec son épouse Alessandra, souhaite valoriser le territoire dans le respect de la tradition viticole toscane. Climat méditerranéen et sols calcaires, agriculture biologique pour 28 hectares de vignes; l'accent est mis sur les raisins indigènes tels que le sangiovese, le canaiolo, le colorino et le trebbiano, conformément à la «recette du chianti» d'origine

NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin est aromatique sur des notes délicates de fruits blanc et de fleurs. En bouche il est frais avec une texture riche et savoureuse.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sur des sols de marnes et de calcaire avec une présence de coquillage blanc ce qui impacte le vin en élégance et complexité. Climat d'influence méditerranéenne. Vendanges manuelles.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les grappe sont pressé et le moût est fermenté sur lies à 18 degrés durant 20 jours. Il n'y a pas de fermentation malolactique. Le vins est élevé sur lies fines durant 60 jours.



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