

CIÙ CIÙ TENIMENTI Ciù Ciù Oris Falerio 2022

14,90\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique  Végan

	Code produit	13575815
	Prix licencié	14.18\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continu
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominaz.Orig. Protatta (DOP)
	Région	Les Marches
	Appellation	Falerio dei Colli Ascolani ou Faleiro
	Cépage(s)	Trebbiano 50 %
	Cépage(s)	Pecorino 30 %
	Cépage(s)	Passerina 20 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	4.1
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La cave Ciù Ciù a été fondée en 1971 par les époux Natalino et Anna Bartolomei. Elle est située juste à la sortie d'Offida (AP), un petit village médiéval plein d'événements et de traditions. Parmi les nombreuses étiquettes prestigieuses, citons Merlettaie Offida DOCG Pecorino, Evoè Marché IGP Passerina, Gotico Rosso Piceno Superiore DOP, Esperanto Offida DOCG Rosso.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune paille avec des reflets doré. Nez frais et fruité avec des notes de fruits tropicaux et fleurs blanches. Légère acidité et fraîcheur en bouche.

NOTES SUR LE PRODUIT

Ce vin est produit dans les territoires vallonnés de la province d'Ascoli Piceno, à environ 300 mètres d'altitude. Les cépages autochtones, Pecorino et Passerina, unis avec succès au Trebbiano, ennoblissent et caractérisent le vin, qui peut être bu quelques mois après la récolte. Il présente une délicate robe jaune paille aux reflets verts qui souligne sa légère acidité et sa fraîcheur. Le bouquet est suave avec un parfum de fruits et de fleurs blanches. Le goût est frais et léger...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Égrappage à la main à la fin septembre. Production en blanc à température contrôlée.

CIÙ CIÙ
Saldi, radici, sogni!

