

CIÙ CIÙ TENIMENTI

Offida DOCG Pecorino Merlettaie 2021

21,00\$

* Prix de détail suggéré

Biologique Végan

Code produit	13637756
Prix licencié	18.24\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Italie
Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
Région	Les Marches
Appellation	Terre di Offida
Cépage(s)	Pecorino 100 %
Pourcentage d'alcool	14%
Couleur	Blanc
Sucre	Sec

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 profond. Arôme très intense et persistant d'herbes et de fleurs d'aubépine, avec un parfum de vanille.

Frais et sapide, agréable et doux au palais

NOTES SUR LE PRODUIT

Les dentellières d'Offida tissent ensemble les fils, avec un mouvement précis et rapide de leurs doigts. Ils sont les derniers témoins d'un art précieux d'origine ancienne... c'est donc l'origine du Pecorino, un cépage italien noble, austère, dur et fort, qui a été confiné pendant des décennies sur les pentes nues et escarpées de l'Apennin Piceno. Quelques vignerons ont récemment redécouvert ce vin grâce à leur amour et leur enthousiasme. Le pecorino est rare, précieux et capabl...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le moût décanté a fermenté en fûts de chêne de taille moyenne; où le vin est élevé pendant environ 6 mois avec les lies de fermentation

CIÙ CIÙ
Saldi, nadii, zogni!

