

BELLENDÀ

29,19\$

* Prix de détail suggéré

San Fermo Conegliano
Valdobbiadene
Prosecco Superiore
DOCG Brut 2019

\$	Frais de service	4,29\$
	Code produit	14476384
\$	Prix licencié	24.90\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin mousseux
🇮🇹	Pays	Italie
🕒	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
📍	Région	Vénétie
🍇	Cépage(s)	Glera (Prosecco) 100 %
🍷	Couleur	Blanc
🍷	Taux de sucre	7
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	À boire ou à garder 4 ans suivant le millésime.

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Nous considérons, croyons, créons : ces trois mots constituent la synthèse de ce que sont les Bellenda, de ce que nous sommes qui y travaillent, de notre famille et de notre lien étroit avec notre terre.

Nous aimons explorer le vaste monde du vin mousseux. C'est un monde qui nous fascine énormément et qui nous permet de nous exprimer de tant de façons.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le San Fermo est un apéritif exceptionnel, mais il se marie aussi très bien avec des antipasti et des entrées de légumes et de poissons. Sa structure fine permet une bonne amélioration pendant les deux années qui suivent la date du millésime ; s'il est bien conservé, son nez et son palais gagneront en complexité même quatre ans après les récoltes

NOTES SUR LE PRODUIT

Decanter Oct.2020 : 90 points

ÉLABORATION DU PRODUIT

Après l'égrappage des grappes et le pressurage doux des raisins, le moût est débourbé par gravité puis fermenté à 18-20°C. Le vin mûrit sur lie de 1 à 3 mois. La deuxième fermentation est effectuée selon la méthode italienne, dans des fermenteurs à pression en acier de 100 hl pendant une période d'environ 2

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990
mois.

SELECTIONS
OENO


BELLELINDA
1986



- 90 Points -
Decanter