

MASTROBERARDINO Greco di Tufo 2021

26,50\$

* Prix de détail suggéré



Code produit	15012565
Prix licencié	23.01\$
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	Campanie
Appellation	Greco di Tufo
Cépage(s)	Greco bianco 100 %
Pourcentage d'alcool	12.5%
Couleur	Blanc
Sucre	Sec

INFORMATION SUR LE DOMAINE

The Mastroberardino family, leaders in Italian viticulture, are largely responsible for the revival and elevation of Irpinian and Campanian winemaking post WWII. Their efforts ignited a resurgence in quality red and white wine production in all of Southern Italy. Working primarily with Campania's ancient, native varietals, Fiano, Greco, and Aglianico, Mastroberardino has resuscitated would-be extinct grapes into world class varieties.

NOTES DE DÉGUSTATION

Frais et vif, ce Greco di Tufo ne voit que de l'inox pour préserver ses arômes de fruits mûrs. Jaune paille. Arômes complexes d'agrumes fruits, pêche, ananas, abricot et citron vert. Structuré et élégant sur la bouche, d'une belle minéralité. Servir avec des fruits de mer frits et cuits au four poisson, poulet et légumes grillés.

NOTES SUR LE PRODUIT

La famille Mastroberardino, leader de la viticulture italienne, est en grande partie responsable de la renaissance et de l'élévation de l'Irpinien et du Campanien vinification après la Seconde Guerre mondiale. Leurs efforts ont déclenché une résurgence de la qualité production de vins rouges et blancs dans tout le sud de l'Italie. Travail principalement avec les anciens cépages indigènes de Campanie, Fiano, Greco et Aglianico, Mastroberardino a ressuscité des raisins en voie d'extincti...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Récolté à la main la deuxième semaine d'octobre. Fermentation en cuves inox thermorégulées et bouteille vieilles pendant au moins moins un mois avant la sortie.

