

CASA VINICOLA BOSCO MALERA

18,11\$

* Prix de détail suggéré

Pinot Grigio Organic Bosco dei Cirmiole 2021

 Biologique

\$	Frais de service	2,66\$
	Code produit	14738250
\$	Prix licencié	15.45\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📋	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
📄	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
📍	Région	Vénétie
📁	Appellation	Delle Venezie
🍇	Cépage(s)	Pinot Grigio 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12%
🎨	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
📊	Taux de sucre	1

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Bosco Viticultori est situé à Salgareda, au cœur de la Vénétie orientale: une terre toujours orientée vers la production viticole, dans une région riche en histoire.

Grâce à son savoir-faire, renforcé au fil du temps, et de ses équipements technologiques modernes, Bosco Viticultori donne naissance à une production de qualité, exprimant les caractéristiques et particularités de ce territoire: claire, affirmée, au parfum intense; modulé, délicat et

NOTES DE DÉGUSTATION

Jaune paille aux reflets cuivrés. Frais avec des caractères fruités qui rappellent des arômes de fleurs blanches. Équilibré et agréable.

Idéal à l'apéritif, il accompagne parfaitement les entrées à base de poisson et les entrées aux sauces de légumes.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins sont sélectionnés dans les vignobles du nord de la Vénétie, au nord-est de l'Italie, qui est considérée comme l'une des régions italiennes les plus représentatives pour la production de Pinot Grigio.

Notre région, située entre la Vénétie et le Frioul-Vénétie Julienne, est délimitée par les Alpes au

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

SELECTIONS
ôENô

nord-ouest, la mer Adriatique au sud-est et deux rivières, le Sile au sud-ouest et le Tagliamento au nord-est. La mer tempère le froid de l'hiver et les montagnes protè...

ÉLABORATION DU PRODUIT

La vinification :

Les raisins sont égrappés et pressés très doucement, la fermentation dure 7 jours à 18°C avec des levures sélectionnées. Le moût est séparé du solide par une clarification à froid. Le vin est stabilisé à froid à -4°C, puis filtré à contre-courant.

Vignoble :

Les systèmes de culture les plus courants sont le Guyot et le Sylvoz, avec un âge des vignes compris entre 5 et 30 ans. Les vignobles sont conduits selon les procédures de l'agriculture biologique....

