

EGOS - Verdicchio di Matelica DOC

Code SAQ : 14960045

Format : 750 ml

DESCRIPTION

Vin biologique

Ce vin blanc sec est fabriqué à partir de raisins Verdicchio cultivés à la main chez de petits vignobles organiques établis dans la région montagneuse de Matelica. D'aromatiques notes de poires, agrumes, jasmin et amandes sont soutenues par une très rafraichissante acidité et une touche de minéralité.

Dégustez à l'apéro accompagné de bouchées savoureuses/salées, ou à table, en accord avec les poissons/fruits de mer grillés ou les fromages crémeux. Servir légèrement refroidi.

Pays : Italie

Couleur : blanc

Région : Les Marches

Appellation d'origine : Verdicchio di Matelica

Désignation réglementée : DOP/DOC Denominazione di origine controllata / protetta

Cépage(s) : Verdicchio (100 %)

Degré d'alcool : 13,5%

Taux de sucre : Sec : 0 à 4 g/L

Température de service : 10-12°C

Vinification : En cuve inoxydable durant 4 mois puis vieilli en bouteille durant 2 mois

Dégustation (arômes) : D'aromatiques notes de poires, agrumes, jasmin et amandes sont soutenues par une très rafraichissante acidité et une touche de minéralité.

Potentiel de garde : 3 ans

Autre particularité : Issu de culture agrobiologique

PRODUCTEUR

Cantine PROVIMA

AGENT PROMOTIONNEL

Agile, Vins et Spiritueux

