Giribaldi, Langhe DOC Arneis

Code SAQ : 15218820
Format : 750 ml



DESCRIPTION

Ce vin est idéal en apéritif et se marie bien avec les hors-d'œuvre, les poissons, les sushis, les fruits de mer et les fromages légers.

Pays : Italie
Région : Piémont
Zone de Production :
Processus de Vinification : Les raisins subissent un pressurage doux, puis sont décantés à froid pendant 24 heures. La fermentation est contrôlée en température (18-20 °C) et dure 30 jours. Après la fermentation, le vin repose sur lies pendant 90 jours, permettant l'extraction des saveurs et des arômes. Enfin, le vin est vieilli pendant au moins deux mois en bouteille.
Accord mets-vins : Ce vin est idéal en apéritif et se marie bien avec les hors-d'œuvre, les poissons, les sushis, les fruits de mer et les fromages légers.
Température de service : 13-16°C

PRODUCTEUR

Azienda Giribaldi

AGENT PROMOTIONNEL

Agile, Vins et Spiritueux

COMMANDER