

COL D'ORCIA

Col d'Orcia,
Sant'Antimo Pinot
Grigio DOC (bio) 2022

26,50\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique

	Code produit	15037578
	Prix licencié	23.05\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Toscane
	Cépage(s)	Pinot Grigio 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 2 à 3 ans



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Col d'Orcia se traduit en une colline surplombant la rivière Orcia, qui marque la frontière sud-ouest de la zone de production de Brunello di Montalcino. La mission du Col d'Orcia est de produire les meilleurs vins, qui peuvent être obtenus à partir de la combinaison exceptionnelle du sol et du climat de cette région de Montalcino.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune paille avec des reflets verdâtres. Bouquet : Intense, ample et fruité. Des parfums de poire, d'abricot et de pêche blanche se dégagent. Goût : La bouche est ample et harmonieuse, avec une bonne rondeur et un arrière-goût savoureux et fruité. Accords: Champignons frits, poissons et crustacés, entrées

NOTES SUR LE PRODUIT

Trois vignobles différents plantés sur la colline exposée au sud. Hauteur moyenne au-dessus du niveau de la mer de 250 mètres.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Première macération à froid à 8/10 C° suivie d'un pressurage doux pour séparer le jus clair. Fermentation pendant 10/12 jours à des températures comprises entre 16° et 18° C. Mise en bouteille précoce fin janvier afin de préserver les arômes.