

BOTTER

**Santi Nello Pinot Grigio
2023**

11,85\$

* Prix de détail suggéré

BOTTER
— Venezia 1928 —

	Code produit	12663119
	Prix licencié	11.52\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Indicazione geographica tipica (IGT)
	Région	Vénétie
	Appellation	Delle Venezie
	Cépage(s)	Pinot Grigio 100 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	2,3
	Fermeture	Métal vissé
	À boire	Prêt à boire

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fière de ses traditions ancestrales, la maison Botter a été guidée par 3 générations de vénitiens pour qui le vin a toujours été la plus grande des passions. Depuis près d'un siècle, cette entreprise a su intégrer les traditions italiennes dans leur vin pour retirer de leurs cuvées les meilleurs produits possibles.

NOTES DE DÉGUSTATION

Il a une couleur jaune paille parfois intense. Son bouquet est fruité, riche de sensations et persistant. En bouche, c'est un vin sec, équilibré et agréable, avec un corps plein. Il accompagne bien tous les plats de la mer, comme les entrées de coquillage et les crevettes, ainsi que les poissons en soupe, en risotto ou grillés. Excellent avec la volaille et les légumes grillés.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges : Première moitié de septembre.

Vinification : Le moût est séparé des peaux afin de ne pas en acquérir sa couleur rousse. Après un pressurage très doux, le moût fermente durant huit à douze jours à basse température (entre 15 et 17 °C) en cuve d'acier inoxydable. Le vin est ensuite entreposé dans des cuves d'acier inoxydable spéciales à une température variant entre 18 à 20 °C jusqu'à l'embouteillage.

