

COL D'ORCIA

Pinot Grigio Biologico 2019

25,15\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique

	Code produit	14664916
	Prix licencié	21.87\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Prévente
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Toscane
	Appellation	Sant'Antimo
	Cépage(s)	Pinot Grigio 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège avec tête de plastique
	À boire	Prêt à boire

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

D'un jaune paille, avec des reflets verdâtres, ce pinot grigio est profond et très aromatique. Séduisant, agréable et soutenu avec des parfums floraux typiques des fruits de la variété du cépage. Corsé, frais et étoffé avec une bonne acidité, parfaitement équilibré, avec des notes de fruits mûrs. Accord vin et mets : Champignons sautés, poissons, fruits de mer, apéritif.

ÉLABORATION DU PRODUIT

