



TENUTA SANTOMÈ

PINOT GRIGIO IGT DELLE VENEZIE

Producteur : Tenuta Santomè
Vin : PINOT GRIGIO IGT DELLE VENEZIE
Couleur : Blanc
Pays : Italie Région vinicole : Vénétie
Appellation : IGT delle Venezie
Sol : Argileux-Graveleux
Cépage : **100 % PINOT GRIGIO**
% alcool /vol : 13.10% Sucre résiduel :
Information Technique : Total acidité : 5.10 gr/l. pH : 3.37 Total So2: <95 mg/l
Température de service : 8-10°C. Garde : 2 ans

Statut : Importation Privée Format : 750 ml / caisse de 12

Les raisins sont cueillis à bonne maturité au cours des dix derniers jours de septembre, et sont vinifiés en méthode traditionnelle, avec un pressage doux. Le moût devient limpide par une clarification naturelle à froid. Vinification : Traditionnelle. Fermentation : en cuve inox à 18/20°C pendant 15 jours. Un élevage pour 6 mois « sur lie » ; par la suite, la mise en bouteille avec vieillissement de 60 jours avant la commercialisation.

UN PEU D'HISTOIRE : La simple mention du **vin Pinot Grigio** évoque l'histoire du boom du vin **blanc italien** qui a eu lieu entre les années 70 et 90. Depuis des décennies, le Pinot Grigio est l'une des variétés de blanc les plus en vogue. Le vrai vin Pinot Grigio est originaire du nord de l'Italie, dans les régions de **Vénétie**, Frioul-Vénétie julienne et Trentin-Haut-Adige.

Il existe un joyau unique : Venise. Nous sommes de la Vénétie: une terre de rivières, villes d'art et plaines fertiles. Santomè Estate, un Domaine du 19ème siècle ici, dans le "Trévisé," le long du fleuve Piave, au cœur de Prosecco et Raboso ; le Domaine est proche de deux importantes villes historiques et artistiques telles que : Trévisé et Venise.

• CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE

Couleur : jaune paille moyennement intense
Aspect olfactif : Comme un bouquet de fruits (pêche, abricot) avec des fleurs d'acacia, quelques notes de fruits exotiques et de fleurs sauvages. On aime sa fraîcheur, son nez attrayant au palais.
Aspect gustatif : En bouche c'est un vin sec, élégant et bien structuré ; on retrouve toute cette palette fruitée, accompagnée d'une belle minéralité et de fleurs blanches. Bel équilibre des saveurs avec en prime une certaine complexité
Accords gourmands : À l'Apéro, fruits de mer, viande blanche froide, escargots (crème de persil), Fettucine au saumon fumé, pâte aux fruits de mer, spaghetti carbonara, jambon fumé, fromage à pâte molle.

Prix sujet à changement, sans préavis, selon la politique de la SAQ



Tél. : 418-683-5618

NO. Sans Frais : 1-877-683-5618

info@vitiscanada.com

www.vitiscanada.com