

# IOVE BIANCO

## Terroir

Terrains argileux offrant un vin ferme à la couleur soutenue.

## Vinification et vieillissement

La fermentation alcoolique a lieu à température contrôlée de 16°C pendant 12 à 15 jours. Le vieillissement s'effectue ensuite sur une période de deux mois.

## Caractéristiques

Vin arborant une couleur jaune paille plutôt profond. Nez où dominant des notes fruitées. À cela s'ajoutent de subtiles notes végétales laissant percevoir un vin d'une très grande fraîcheur. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs de citron et d'ananas et dévoile une bouche ample qui se prolonge dans une finale assez soutenue.

## Accords mets et vins

Idéal avec des poissons à chair blanche.



## Producteur

Umberto Cesari

## Catégorie

Vins Blancs

## Cépages

80% Chardonnay  
20% Pinot grigio

## Pays / région

Italie, Émilie-Romagne

## Appellation

Rubicone (IGT)

## Format

750 ml

## Degré d'alcool

12 %

## Température de service

10°C

## Disponible dans ces provinces

- Québec
- Alberta
- Manitoba
- Nouveau-Brunswick
- Île-du-Prince-Édouard