

LIANO BIANCO

Terroir

Ce vin est issu d'un sol argileux avec un sous-sol graveleux. Le rendement à l'hectare est de 8 tonnes. L'âge moyen des vignes est de 12 à 15 ans.

Vinification et vieillissement

Lors de la vinification, un pressage doux est pratiqué à température contrôlée. La fermentation s'effectue en tonneau de chêne rouvre français. Un vieillissement de trois mois se poursuit dans des tonneaux de 5,5 hl de chêne rouvre français à chauffe moyenne. Le vin est par la suite affiné pendant au moins trois mois en bouteille.

Caractéristiques

Robe jaune-doré. Ce vin exprime un bouquet harmonieux et persistant d'épices et de vanille. La bouche rappelle les arômes perçus à l'olfaction et présente une belle acidité ainsi qu'une longue finale.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif, ou avec du poisson, des crustacés et des fromages à pâte molle.



Producteur

Umberto Cesari

Catégorie

Vins Blancs

Cépages

70 % Chardonnay, 30 % Sauvignon blanc

Pays / région

Italie, Émilie-Romagne

Appellation

Rubicone (IGT)

Format

750 ml

Degré d'alcool

13,5 %

Température de service

10 à 12 °C

Pastille de goût

Aromatique et rond

Disponible dans ces provinces

- Québec
- Île-du-Prince-Édouard