

Liano Bianco

Catégorie de produit	Vins Blancs
Cépage	70 % Chardonnay, 30 % Sauvignon blanc
Appellation	Rubicone (IGT)
Producteur	Umberto Cesari
Pays	Italie
Région	Émilie-Romagne
Format	750 ml
Degré d'alcool	13,5 %
Température de service	10-12 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Produit régulier

 CAMPAGNE FINANCÉE CONFORMÉMENT AU REG. EU 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. 1308/2013

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.

Code produit

Québec : 13750978

