

PINOT GRIGIO LE ROSSE

Terroir

Ce pinot grigio de Tommasi est cultivé au domaine Prunea, acquis par la famille en 1997, dans la commune de Sant'Ambrogio di Valpolicella.

Vinification et vieillissement

L'élevage se déroule pendant quatre mois en cuve inox.

Caractéristiques

Robe jaune-doré. Des arômes de fruits tropicaux et d'épices. Un vin harmonieux, frais et désaltérant.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif, comme avec un poisson grillé telle qu'une sole meunière, de la volaille grillée ou avec des fromages doux.

Press review

Médaille d'argent grand prix du public Desjardins 2017



Producteur

Tommasi

Catégorie

Vins Blancs

Cépages

100 % Pinot grigio

Pays / région

Italie, Vénétie

Appellation

Delle Venezie (IGT)

Format

750 ml

Degré d'alcool

12 %

Température de service

10 °C

Disponible dans ces provinces

- Québec