

PUNSET NÈ BIANCO

2012

Terroir

Les raisins sont issus de vignes âgées de 20 ans. Ce vin est bio et certifié par Ecocert Italia.

Vinification et vieillissement

Les raisins sont cueillis à la main et stockés dans des paniers jusqu'à ce qu'ils soient légèrement pressés. Le jus est refroidi après avoir été mis à fermenter en cuves à une température maximale de 17°C. Pour conserver le caractère du vin, la fermentation malolactique est contrôlée. Le vin est ensuite stabilisé à froid et après une microfiltration, il sera mis en bouteille.

Caractéristiques

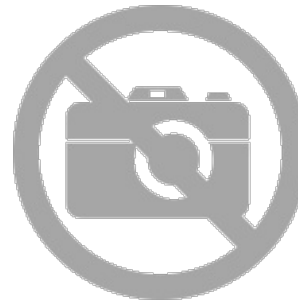
Un nez fruité qui exprime des notes de fleurs et de fruits blancs comme la pomme, la banane et la poire. Ces sensations de fruité restent en bouche avec une sensation agréable et se transforment en notes de miel et de beurre, avec une belle acidité qui nettoie la bouche. Un vin corsé et structuré, avec un très bon équilibre.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif ou avec des plats de poissons et crustacés.

Autres informations

"Nè?" est probablement le mot d'argot piémontais le plus populaire et il est bien connu partout. Il est utilisé pour donner une accent positif à une conversation et il peut aussi être retrouvé, avec le même sens, dans d'autres langues.



Producteur

Punset

Catégorie

Vins Blancs

Cépages

Arneis, Favorita, Cortese,
Chardonnay

Pays / région

Italie, Piémont

Appellation

Langhe (DOC)

Format

750 ml

Température de service

10°C

Disponible dans ces provinces

- Québec