

Ce qui le définit...



Fruité

Expressif

Élégant

Rond

Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique



Alcool 12,5%



Ses secrets de fabrication...

Issue de la région de Toscane, ce vin est produit par Borgo Macereto, domaine de 6Ha dont l'objectif est de produire des vins de qualité issus de l'agriculture biologique. La fermentation des différents cépages déjà assemblés, est conduite à température contrôlée (max15°C) en cuve d'acier pour préserver la fraîcheur et les arômes variétaux. Une fermentation malolactique est réalisée pour conférer à ce vin du corps et de l'onctuosité, puis un élevage de 8 mois en cuve d'inox pour parfaire sa finesse.



Cépage :

Sauvignon blanc,
Viognier Riesling,
Incrocio Manzoni,
Moscato

Sa palette aromatique...



Conseils de consommation

Potentiel de
garde :
3-4 ans

T° de
Service :
10-12 °C



Accords mets/vin



MG Wine Discovery

Importation et Distribution de Vins du Monde

📍 11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES

✉ Contact@mgwinediscovery.com

🌐 <https://www.mgwinediscovery.com/>



@mgwinediscovery



MG Wine Discovery



mg-wine-discovery