

Quarantanni Bianco Riserva DOC Sicilia

Intense - séduisant - raffiné



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Sicilia	Cépage
Producteur Colomba Bianca	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 21255722
Culinaire Risotto aux légumes, poisson, viandes blanches, huîtres et autres fruits de mer	Élevage

À PROPOS DU VIN

Le Quarantanni Riserva Bianco a été créé à l'occasion du 40e anniversaire. Ce vin blanc sicilien est issu des cépages Grillo et Zibibbo, qui poussent dans la région de Salemi, à 500 mètres d'altitude. La récolte se fait de manière sélective sur les plants. Les raisins sont ensuite placés dans de l'acier inoxydable pour une macération de douze heures à 14 - 16°C, avant d'être élevés dans le bois pendant un an. Pour l'achèvement, il s'ensuit encore une maturation en bouteille de quatre mois. Seules 10'000 bouteilles environ sont produites chaque année.

Qualité: Vin réussi avec une harmonie incroyable - intense et fascinant.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Jaune paille brillant avec des reflets verdâtres.

Aromatique

Aromatique: Fruit intense et clair de pêche mûre et de prune jaune, note florale de fleurs blanches, nuances agréables de vanille et de jasmin.

Corps

Corps: Attaque très longue et étoffée, acidité solide et équilibrée, enveloppant, corps puissant, palais aromatique de fruits et de jasmin, long en bouche avec des notes d'épices.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch