



TREMENTI CHARDONNAY VIOGNIER TERRE SICILIANE IGP

Cantina Orion | Lavis



| | |
|------------------------|---|
| Origine | Diverse Regionen Italie |
| Producteur | Cantina Orion Lavis |
| Cépage | 70% Chardonnay 30% Viognier |
| Vinification | La fermentation se fait avec des levures sélectionnées à une température contrôlée de 17°C et dure environ 10 jours. Après la fermentation, le chardonnay fermenté en chêne reste en barriques pendant 5 mois supplémentaires, où il est fréquemment remué afin de maximiser l'extraction des lies. Le reste du vin, qui a fermenté dans des cuves en acier inoxydable, est refroidi à 10° C pour éviter la fermentation malolactique et reste sur lies pendant 60 jours pour maximiser ses arômes. |
| Couleur | Doré clair |
| Dégustation | Ces deux cépages s'associent pour donner un vin aux arômes d'agrumes exotiques, de pêche blanche et de chèvrefeuille. |
| Caractère | En bouche, il est corsé mais élégant et très équilibré. Le léger vieillissement en chêne confère au vin une complexité crémeuse, suivie de notes de vanille et de noix de muscade. |
| Convient avec | Recommandé pour les pâtes, les plats végétariens, la volaille, le porc, le poisson, les fruits de mer et les fromages à pâte molle. |
| Température de service | 9° - 11°C |
| Garde | 1 - 2 ans |