

CASTELLO DI ALBOLA

Poggio Alle Fate 2019

28,35\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14772829
\$	Prix licencié	24.63\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
📍	Désignation réglementée	Indicazione geographica tipica (IGT)
📍	Région	Toscane
🏷️	Appellation	Toscana
🏆	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12,5%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
📄	Taux de sucre	1,8
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Un panorama incomparable, des ruines datant du Moyen-Âge, des villas et des châteaux d'une beauté exceptionnelle et des collines ornées de vignobles : c'est au milieu de tels décors – au cœur du Chianti Classico – que l'on trouve le Castello d'Albola.

NOTES DE DÉGUSTATION

COULEUR

Jaune paille brillant, rehaussé de reflets verdâtres.

BOUQUET

Extrêmement frais avec des notes d'agrumes qui proviennent de l'ananas, du pamplemousse et du zeste de citron vert.

PALAIS

Frais et agréablement sec avec une acidité bien équilibrée, des notes minérales et de la pomme verte en finale.

ACCORDS CULINAIRES

Excellent à l'apéritif; idéal avec des soupes de poisson, calamars, crustacés et pâtes aux légumes de saison ou risotto.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont récoltés avec beaucoup de soin et subissent un léger foulage avant d'être délicatement pressés. Le moût fermente à une température contrôlée d'environ 20°C, afin de préserver le fruité et la complexité organoleptique du vin.

