



CANTINA GIRLAN

448 s.l.m. Vernatsch 2022

20,30\$

* Prix de détail suggéré

GIRLAN
KELLEREI · CANTINA

| | | |
|----|--------------------------|--------------------------------------|
| | Code produit | 14039395 |
| \$ | Prix licencié | 17.64\$ |
| | Conditionnement | 12x750ml |
| 🚚 | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
| 📅 | Statut | Disponible |
| 🍷 | Type de produit | Vin tranquille |
| 🇮🇹 | Pays | Italie |
| 📍 | Désignation réglementée | Indicazione geographica tipica (IGT) |
| 📍 | Région | Trentin Haut-Adige |
| 🍇 | Cépage(s) | Vernaccia |
| 🍷 | Couleur | Rouge |
| 🍷 | Sucre | Sec |
| 🍷 | Taux de sucre | 3,4 |
| 🍷 | Fermeture | Liège |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Établie en 1923 sur une ancienne ferme du 16e siècle dans le nord de l'Italie, la Cantina Girlan jouit d'un terroir qui connaît la vigne depuis des siècles. Ce sont 200 viticulteurs de la région d'Oltredige et de Bassa Atesina qui ont joint leurs forces, s'imposant les mêmes règles strictes de production, dans une enveloppe dédiée à la durabilité de son impact écologique et à la production de trois lignes distinctes et remarquables de caractère.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vernatsch est la variété historique de Cornaiano. Le vin présente un bouquet velouté et élégant. Le nez est caractérisé par des arômes de framboises, cerises, violettes et amandes. La bouche est gouleyante et d'une fraîcheur rappelant les arômes fruités et une bonne acidité. Un vrai vin Glou Glou!!!

Accords avec une salade de betteraves et une côte de veau ou une volaille aux champignons

NOTES SUR LE PRODUIT

Le nom «448 s.l.m.» fait référence au positionnement géographique de la ferme historique de Cantina Girlan, située à une altitude de 448 m au-dessus du niveau de la mer. Les raisins Vernatsch poussent dans plusieurs vignobles de notre zone de production. Ici, les sols sont riches en minéraux, résultat de la sédimentation de la période glaciaire

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont cueillis à la main et livrés dans de petits contenants pour éviter une pression excessive sur les raisins. Un égrappage et une fermentation lente du moût à température contrôlée ont lieu dans des cuves en acier inoxydable. En raison du temps de macération plus long, plus de couleur et de tanin sont extraits des raisins. La fermentation malolactique a lieu dans des cuves en acier inoxydable, tandis que le vieillissement a lieu dans



CHRISTOPHE JALBY
(514) 604-2511
Montréal & Laurentides &
Outaouais

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Monterégie & Estrie

ALIX BÉLANGER GAGNON
(581) 996-2643
Québec

MARIO DEMERS
(514) 409-6662
Montréal

MARC-ANDRÉ ROY
(514) 513-5361
Montréal

ÉTIENNE DUTIL
(514) 885-3447
Laval & Lanaudière &
Mauricie