



POGGIOTONDO

Vermentino 2022

29,00\$

* Prix de détail suggéré

POGGIOTONDO

 Biologique

\$	Frais de service	5,15\$
	Code produit	15359753
\$	Prix licencié	24.00\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
🍷	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
📍	Désignation réglementée	Indicazione geographica tipica (IGT)
📍	Région	Toscane
📍	Appellation	Toscana
🍇	Cépage(s)	Vermentino 100 %
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Métal vissé

INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'histoire de Poggiotondo commence en 1968 avec Carlo Antonini, professeur, passionné d'agriculture et apiculteur, qui a acheté les propriétés appartenant historiquement aux Conti Guidi, une ancienne famille noble qui possédait des terres en Toscane et en Emilie-Romagne, et a donné au village son nom, Cerreto Guidi dans le Medioevo.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune paille. Nez élégant et vibrant aux notes de fleurs blanches, de pomme verte, d'agrumes et d'écorces de citron. En bouche bien équilibré entre acidité et structure, avec une longue finale minérale agréable.

Accords avec quiche et fruits de mer.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol d'origine marine, calcaire avec une forte présence de fossiles et coquilles blanches qui donnent élégance et complexité aux vins.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les grappes entières sont délicatement pressées au pressoir pneumatique. Le moût est conservé au contact des lies pendant quelques jours à basse température. Une fois décanté naturellement, il est ensuite séparé des lies grossières et fermenté avec 20% de la grappe entière dans des cuves en ciment à température contrôlée. La fermentation malolactique n'a pas lieu. Le vin repose sur lies fines pendant quelques mois dans des cuves en ciment.



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

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Montréal & 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