



Sauvignon Blanc, Terre del Malcantone 2019

CHF 39.00 | 10 cl = CHF 5.20

Robe jaune paille aux reflets verdâtres. Le bouquet présente tout d'abord de douces notes d'agrumes qui continuent de se déployer dans le verre et mettent en avant la minéralité du vin. Au palais, l'attaque est flatteuse et soutenue par une belle acidité, une élégance et une complexité, avec une minéralité marquée, qui confèrent à ce vin un caractère bien trempé.

Producteur	Vinattieri
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Tessin
Appellation	DOC
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	315559
Accord mets et vins	Poisson de mer, Volaille, Apéritif



Vinification

La fermentation alcoolique s'effectue en barriques de 350 litres. Le vin est ensuite élevé pendant environ 18 mois sur lies fines, ce qui lui confère finesse aromatique, fraîcheur, volume et corps.

Histoire





Michele Conceprio commence à collaborer avec Adriano Kaufmann en 2005, puis finit par reprendre sa cave et ses vignobles Terre del Malcantone. L'année 2014 marque un tournant: Michele Conceprio décide de convertir tous les vignobles en bio avec pour objectif d'éliminer les produits chimiques de synthèse et de rétablir l'équilibre entre les sols, la vigne et le climat.

