

Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva par Capanna



Information technique

- Vin de dessert, Toscane, Italie
- DOC, Moscadello di Montalcino Vendange Tardive
- Millésime 2016
- Producteur: Capanna di Cencioni
- Cépage: 100% Muscat blanc (clones autochtones)
- Taux d'alcool 12.5%
- Pourriture noble (botrytis cinerea)
- Sucre résiduel de 200 g/L
- Macération des peaux pendant 2 jours
- Vinification en cuve d'acier à basse température
- Vieillessement de 12 mois en fut de chêne Slovénien
- Élevage de 6 à 12 mois en bouteille
- Servir à environ 12 deg C

Description pour serveurs et sommeliers

Vin doux (sucré), grande complexité aromatique et gustative, idéal avec des desserts ou fromages forts.

Note de dégustation

Vin de dessert, d'un jaune doré/ambré, dégagant un impressionnant bouquet d'abricots, de pêches, d'oranges confites et quelques notes florales. En bouche il offre un superbe équilibre entre la douceur et l'acidité ainsi que des notes de figes séchées, de miel et de pêches dans le sirop.

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

514.791.4263

fb.com/GrandCellier - @GrandCellier