

Rampaneto Curtefranca

par Cavalleri



Information technique

- Vin blanc, Lombardie, Erbusco, Italie
- DOC, Curtefranca
- Millésime 2018
- Producteur: Cavalleri
- Cépage: 100% Chardonnay
- Taux d'alcool: 13.5%
- Fermentation en cuve d'acier inoxydable pour 95%
- Fermentation en vieille barrique de chêne pour 5%
- Rendement de 42 hl/ha
- Agriculture biodynamique
- Production totale de 10 900 bouteilles
- Potentiel de garde de 10 à 15 ans
- Servir entre 8 et 10 deg C

Description pour serveurs et sommeliers

Vin blanc fruité et vif offrant une magnifique complexité, un chardonnay italien rivalisant facilement avec les grands Chablis.

Note de dégustation

Vin blanc fruité et vif d'une couleur jaune légèrement doré. Au nez, il dégage des notes minérales de toast et de citron. En bouche, il est rafraîchissant, démontre une magnifique complexité et offre une superbe précision au niveau de son acidité et de sa rondeur. Il accompagnera à merveille des crevettes, pétoncles ou du saumon fumé.

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

fb.com/GrandCellier - @GrandCellier