Donnaluce 2024

Un vin blanc puissant qui amortit avec brio le caractère fruité du bouquet avec de la groseille à maquereau, de l'abricot, de la pêche, du litchi, de la mandarine, du miel et de l'amande. En bouche, il déploie un caractère fruité et délicatement âpre. Riche en arômes, cette tentation dangereusement gouleyante s'achève sur une finale persistante.

Producteur	Poggio Le Volpi
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Lazio
Appellation	IGT
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Chardonnay, Malvasia, Greco Bianco
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	324218
Accord mets et vins	Plats légers, Fruits de mer, Cuisine orientale, Risotto



Vinification

Handlese der Trauben, langanhaltende Kryo-Mazeration, sanftes Pressen und Gärung bei sehr niedrigen Temperaturen gewonnen. Die Reifung erfolgt während 4 Monaten auf den Hefen in Stahltanks und grossen Eichenfässern.