

PINOT GRIGIO ALFABETO

VENEZIE – PINOT GRIGIO

BLANC SEC LÉGER & RAFFRAICHISSANT



LES PASSEURS DE VINS
HARINORDOQUY & OSMIN



PROFIL :

Implantée au cœur de la vallée Pantena, la « vallée des Dieux » en Grec, La Cantina Valpantena est un acteur majeur de la production régionale. Créée par une poignée de viticulteurs en 1958, elle compte aujourd'hui 250 apporteurs de raisins. Elle s'appuie sur un vignoble de près de 750 ha entièrement implanté sur des collines situées à quelques kilomètres de Vérone, à mi-chemin entre Milan et Venise.

Réputée pour ses remarquables rapports qualité/prix, Valpantena propose des vins parfaitement exécutés, précis et gourmands. La gamme « Torre del Falasco » correspond aux meilleures cuvées, alliant la précision technique de la maison avec un supplément de personnalité et de concentration.

VITICULTURE :

- Cépage : 100% Pinot Grigio.
- Climat : un climat chaud et continental.
- Terroir : des parcelles situées sur les collines près de Vérone

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Courte macération à froid. Pressurage doux et fermentation à une température contrôlée de 14-16 °C.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Il plaît pour son équilibre, son caractère franc et doux ; son fruité qui rebondit dans tous les sens, pommes, pêches et citrons à gogo. C'est vif, fruité, et floral et cette impression de croquer dans des fruits exotiques et des agrumes est des plus agréables. Ce blanc sec tout simple, démontre une agréable fraîcheur et se distingue par sa légèreté et sa délicatesse, toujours très gouteux.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 10 °C
- Potentiel de garde : 2 années
- Accords mets & vins : des entrées de pâtes, des viandes blanches, des charcuteries affinées, de la volaille...