

SANTERRO 958 ANALCOLICO

Code SAQ : 13523046
Prix SAQ : 9.70\$
Producteur : Santerro Fratelli & CIVASS SpA
Alcool : 0.1%

DESCRIPTIF

Catégorie : Boisson effervescente spécialité

Pays : Italie **Région :** Vénétie **Appellation :** Sparkling Vino da Tavola

Cépages : Autre (s) cépage (s) 90 %, Moscato 10 %

Sucres résiduels : 130 g/L

ASPECTS TECHNIQUES

Basse température de fermentation afin de ne faire ressortir que les parties fines des raisins, fruits et arômes nobles. S'ensuit d'une Méthode Charmat ou cuve close pour la prise de mousse. La durée de cette prise durera entre 15 et 20 jours. Une fois le vin terminé, il sera au repos pour une période de 3 mois avant les mises.

DÉGUSTATION

C'est un vin qui dévoile une mousse fine et légère à l'aspect crémeux et parfumé. Le nez est exotique, là où on y retrouve des odeurs de muscat frais et d'agrumes. En bouche, la texture est veloutée avec une belle sensation de vivacité à travers la douceur qui s'exprime par la rondeur. La finale est gourmande, digeste et très appétissante avec ses jolis parfums fruités.

ACCORDS VINS ET METS

À l'apéro servie bien frais. – Plateau de sushis et de sashimis variés. – mets thaïlandais et sichuanais ainsi qu'avec un curry de poulet.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir froid, soit entre 4 et 6 °C.

