



IMPORTATION
ÉPICURIENNE

The Wine People Rina lanca Grillo Viognier

ITALIE • SICILE, DOC

CARACTÉRISTIQUES

CÉPAGE(S)

60% Grillo & 40% Viognier

MILLÉSIME

2020

FORMAT

750 ml

ALCOOL

13.5%

TAUX DE SUCRE

1,0 g/L

TYPE DE PRODUIT

Vin bio, Vin blanc, Vin vegan

PRODUCTEUR

The Wine People



VINIFICATION

Tous les raisins sont choisis à la main à la mi-septembre. Les vendanges ont lieu seulement dans les premières heures fraîches du matin pour assurer que les raisins restent dans leur condition supérieure. Se faisant, nous réalisons l'équilibre parfait entre le sucre résiduel et l'acidité. Nous nous faisons une priorité de manipuler les raisins aussi soigneusement et délicatement que possible. Une fois dans la cave, les raisins sont doucement égrappés, mais pas écrasés. Les deux variétés de raisins sont vinifiées séparément. La fermentation dans chaque cas est amorcée par l'ajout de levures choisies et a lieu à une température n'excédant pas les 17-18°C pendant environ 10 jours. 50 % du Grillo est fermenté dans des fûts de chêne pendant 3-4 mois. Aucune fermentation malolactique n'a lieu afin de maintenir l'acidité. Les deux vins sont mélangés ensemble à la fin janvier.

NOTES DE DÉGUSTATION

Arômes de fruits tropicaux avec des notes de vanille. En bouche, il démontre un équilibre parfait de saveurs fruitées et d'acidité rappelant les agrumes.

ACCORDS METS ET VINS

Rina lanca est l'apéritif idéal. Il accompagne également à merveille les spaghettis aux palourdes, les fruits de mer et les poissons blancs.