San Martino Vini

Bea Vita



Importation privée (caisse de 12 x 750 ml)
Pays : Italie
Région : Vénétie

100 % Pinot grigio

Alcool : 12,5 %

Macération à froid avec un pressurage délicat et une fermentation en cuve inox de 3 mois pour garder le fruit.

Au nez, il dégage un arôme légèrement fruité, avec des notes de pêche blanche et de pomme verte, enrichi par une subtile note d'amande qui lui confère une touche de complexité. En bouche, ce vin se révèle souple et harmonieux, avec une finale agréablement amère.

Les techniques traditionnelles ont été complétées par des procédés et des équipements modernes, tels que l'usine d'embouteillage récemment inaugurée, afin de garantir la plus haute qualité et l'authenticité du produit final.
Le vignoble a été créé à la fin des années 1960 à Visnà di Vazzola, dans la province de Trévise, et se consacre à la culture de cépages prestigieux de la région de San Martino, où se trouvait autrefois une église consacrée à ce saint, malheureusement détruite pendant la Première Guerre mondiale. Grâce à des investissements importants, San Martino est aujourd'hui un site de haute technologie, s'étendant sur une surface de production de 10 000 mètres carrés et couvrant au total 800 hectares de terres de production.

514-938-VINS (8467) / info@vinicolor.ca
WWW.VINICOLOR.CA