



MASSIMAGO

Zurlie

VIN MOUSSEUX ROSÉ

Produit SAQ - Sélection par lot (SL)
Code de produit : +14141015

Pays : Italie
Région : Vénétie
Millésime : Non millésimé



65% Corvina
25% Corvinone
10% Rondinella



Alcool : 11 %
Sucre résiduel : <1,2 g/l



Les raisins sont récoltés à la main entre fin août et début septembre afin de conserver une acidité élevée. Après une brève macération de quelques heures, les raisins sont pressés pour obtenir une couleur rose intense. Le moût est fermenté à froid pendant une semaine sur ses levures sauvages. Le vin est mis en bouteille avec ses propres levures pour la seconde fermentation en bouteille. Lorsque les levures cessent leur action, elles se déposent au fond de la bouteille. Le vin est commercialisé sans dégorgement.



Au nez, arômes de levure, de pamplemousse rose et goût délicat de bouton de rose, de fraise des bois et de mûre. Une bouche très fraîche et juteuse avec des notes minérales marquées. La finition est extrêmement rafraîchissante



Camilla Rossi Chauvenet aime parler de son vignoble comme le secret le mieux gardé de la Valpolicella. Il est magnifiquement exposé pour une pleine maturité des grappes. La propriété couvre 28 hectares. De notre expérience et de nos recherches, nous avons identifié 13 parcelles de terrain différentes qui sont vinifiées séparément afin d'optimiser les résultats finaux.



08058150826003

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

