



La Stoppa Emilia Ageno 2012 – Vin Orange



CÉPAGES

Malvasia, Trebbiano, Ortrugo

Robe jaune-orange, nez complexe aromatique rappelant les écorces d'oranges avec une faible acidité. Une bouche grasse et ronde aux tannins légers en finale.

Le vin orange est un vin blanc vinifié comme un vin rouge. Macération des raisins blancs avec la partie solide: peau et parfois rafle. La macération dure 30 jours.

Élevage: 6 mois cuve inox, 6 mois fût de chêne.

Resto conseillé

LES 3 P'TITS
BOUCHONS

4669 Saint-Denis,

AROMATIQUE
ET ROND

Code SAQ: 12512046

Ou IP : Oenopole.ca

À boire et/ou garder 3 ans

Température de service: 15 °C

Accord mets/boissons

Apéritif, mets italiens, BBQ, poisson, côte de veau, sauce champignon



RÉGIONS

Émilie-Romagne—ITALIE

Producteur

La Stoppa – Eléna Pantaléoni – oenopole.ca