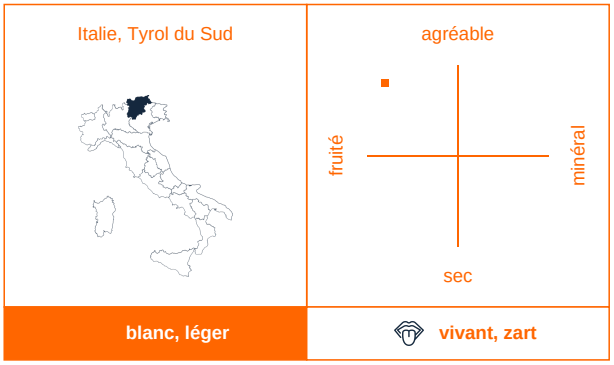
TERLANER CUVÉE DOC DOC

CANTINA TERLANO | 2024



La palette aromatique complexe associe des parfums de fruits exotiques bien mûrs à des notes florales, de discrets arômes épanouis et de légères touches de levure. Au palais, cet assemblage classique se révèle frais, fruité et d'une belle persistance. C'est un vin blanc rafraîchissant et franc, qui offre beaucoup de matière et de fruit en finale.



Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Chardonnay

Maturité optimale: 2 - 4 Années

Vendange manuelle, pressurage doux et débourbage du moût par sédimentation naturelle ; fermentation lente en cuve inox ; élevage de six à sept mois sur lies fines, en partie en cuve inox (80 %) et en partie en grand fût de bois (20 %).

pomme verte (Granny Smith), mélisse, menthe / menthol

pizza, spaghetti à la sauce tomate, dinde, parmesan, rôti de veau, spaghetti all'arrabbiata

Température de dégustation: 10 jusqu'à 12 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

VOI MIGROS partner