

BARONE PIZZINI

Pizzini Animante Extra Brut

43,50\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique

Code produit	15046280
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	37.85\$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Succ. Seul.
Type de produit	Vin pétillant
Pays	Italie
Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
Région	Lombardie
Appellation	Franciacorta
Qualité	Ne s'applique pas
Cépage(s)	Chardonnay 84 %
Cépage(s)	Pinot Noir 12 %
Cépage(s)	Pinot Blanc 4 %
Pourcentage d'alcool	12%
Couleur	Blanc
Fermeture	Liège
Durée de vieillissement	8 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les origines de la première Franciacorta biologique, d'une famille, d'une cave et d'un territoire. Un passé qui a des racines anciennes, profondément ancrées dans le sol. Une mémoire faite d'authenticité et de bons choix. L'histoire de plus d'un siècle de passion, d'engagement et de respect.

NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur jaune paille, avec des notes de fleurs, d'agrumes, d'acacia miel, abricot et fruits secs.

NOTES SUR LE PRODUIT

Animante est un « vin bio », résultat du choix vers des méthodes de transformation, en campagne et en cave, visant à garantir la représentation maximale du territoire. Dans le vignoble, seules des substances d'origine naturelle sont utilisées. La biodiversité est également encouragée pour permettre un équilibre entre toutes les formes de vie, végétales et animales. Pressurage doux, fermentation en cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Le vin est vieilli pendant 8 ...

SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal



- 90 Points -
Decanter

- 90 Points -
Wine Advocate

