

ALBINO ARMANI
Campo Napoleone
(Sauvignon Blanc)
2022

24,34\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14751104
	Agent	Amphora - Vins fins
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Vénétie
	Appellation	Venezia
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	4 g/L
	Fermeture	Liège

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin s'adresse aux amateurs de saveurs aromatiques intenses. Sa personnalité remarquable est bien perçue dès que l'on fait tourner le vin dans le verre où il montre sa consistance voluptueuse. Arômes typiques de ce cépage : feuille de tomate, poivron vert, sauge et sureau. En bouche, il est riche, rond et décisif, rappelant les mêmes notes que les arômes. En finale, il est agréablement minéral.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le témoignage d'un territoire et la voix d'une communauté. Quatre cents ans de viticulture, avec une passion infinie pour le produit fini. Dans le Val d'Adige, l'histoire de la famille Armani et celle de la viticulture se conjuguent depuis le 7 décembre 1607. Il s'agit d'une histoire collective qui, à partir de ce moment, porte le nom d'une famille.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Macération à froid des raisins, suivi d'une longue fermentation en cuves d'acier inoxydable. Maturation au contact de ses propres levures jusqu'à la mise en bouteille.



Médaille Or
Concours Mondial du
Sauvignon