

RUFFINO

15,75\$

* Prix de détail suggéré



Pinot Grigio Lumina Ruffino Delle Venezie i.g.t. 2020

IIIIII	Code produit	12270471
\$	Prix licencié	14.92\$
100	Conditionnement	12x750ml
-	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
Ľö	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
Ø	Désignation réglementée	Indicazione geographica tipica (IGT)
9	Région	Toscane
##*	Cépage(s)	Pinot Grigio 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12%
%	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	6,1
T	Fermeture	Couronne métallique vissée

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Au moment de fonder leur vinerie en 1877, llario et Leopoldo Ruffino savaient que le secret pour produire les meilleurs vins toscans résidait dans l'accès aux meilleurs vignobles. Avec cette philosophie à l'esprit, Ruffino a assemblé au fil des années une collection de domaines de choix dans les plus importantes appellations de vins fins de Toscane.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur: Jaune paille.

Arôme : Notes de fleurs de prairie et d'agréables notes de poire. Le bouquet est frais et complexe, avec des notes raffinées de sauge et de menthe accompagnées d'une élégante minéralité typique du Pinot Grigio.

Profil de dégustation : Lumina est très parfumé et élégant. Il est frais et parfaitement équilibré avec une rondeur agréable. Une touche minérale typique complète la finale, qui a des notes de poire jaune et d'amande

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins soigneusement sélectionnés ont été récoltés de la fin août à la première moitié de septembre. Les raisins étaient égrappés, écrasés et légèrement pressés. La fermentation s'est déroulée à 60 °F (16 °C) dans des cuves à température contrôlée en acier inoxydable pendant environ 10 jours.



