



Aulente bianco

IGT Emilia-Romagna, San Patrignano, 2018

750 ml

CHF 17.-

N° Art. 12044718

Robe or vert pâle. Nez expressif aromatique de fruits blancs, floral rappelle lacacia, cyclamen, les agrumes. Gout direct et agréable, élégant grâce à sa fraîcheur équilibrée. Jolie expression aromatique pour un vin simple et franc.

Origine:	Italie / Emilia-Romagna / Sangiovese di Romagna
Cépage:	Chardonnay, Sauvignon Blanc
Maturité:	2 à 4 ans
Température:	10 à 12 °C
Conseil de dégustation:	Antipasti italiens, Terrine de poisson
Vinification:	Fermentation en cuve inox, Pressurage délicat, Macération pré-fermentaire à froid, Macération à froid
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte, en petites cagettes
Élevage:	En cuve inox
Mise en bouteille:	Filtration
Volume:	13.0 %



Production intégrée certifiée



Végan

BAUR *au* LAC Vins

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Minéralité/âpreté



Corps



Longueur en bouche

