

ASINEL PIEMONTE DOC

ITALIE, PIÉMONT, 2013

APPELLATION : PIEMONTE D.O.C.

CÉPAGE : 50% CORTESE, 35% ARNEIS ET 15% MOSCATO D'ASTI

DOMAINE

Le Piedmont Wine Project est un projet mené par Alberto Cordero di Montezemolo afin de promouvoir les vins et le terroir piémontais. Il travaille sur des cuvées de variétés de raisins indigènes du Piémont issus de petits vignobles. Son but est de faire connaître le plus possible les possibilités infinies de son terroir.

Le nom Asinel (prononcer [azee-nel](#)) signifie en patois piémontais à la fois 'âne' et 'raisin'. Bien évidemment, sans les raisins il n'y aurait pas de vin, mais la Maison a choisi la tête d'un âne afin d'illustrer l'importance historique et traditionnelle que l'animal a avec le travail du paysan dans les vignobles.



VINIFICATION

Sélection minutieuse de vins produits dans diverses parties du Piémont, vinifiés en cuves d'acier inoxydable ; élevage sur lies pendant 4 mois.

CARACTÉRISTIQUES

La robe est claire, de couleur jaune paille avec de légers reflets verts. Le nez est parfumé sur des arômes de pêche, d'abricot, de fleur d'oranger, de camomille et de sauge. La bouche est délicate, très souple et supportée par une acidité bien fraîche.

ACCORDS METS ET VIN

Accompagnera à merveille les hors d'œuvres, entrées froides et plats de poissons.

PRIX DÉTAIL : 19.35 \$ | CCNP : 12250980 | VIN BLANC - 750 ML - 13.0 % D'ALCOOL



SPÉCIALITÉ ACHAT PAR LOT

