

DRINKS.

San Patrignano Vie Sauvignon Blanc IGT 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408148
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Émilie-Romagne
Embouteilleur	San Patrignano Societa' Agricola Cooperativa Sociale, Via San Patrignano 53, 47853 Coriano (Rimini), Italia
Marque	San Patrignano
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	5 mois
Dégustation	Goût herbacé, minéral, d'agrumes frais et fruité avec une acidité équilibrée.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Sauvignon blanc
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	10-12 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2017
-----------	------

En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, pizzas & pâtes
----------------	--

Description

Le domaine de San Patrignano n'est pas seulement célèbre pour son vin. Il s'agit avant tout d'un centre de réhabilitation - le plus grand d'Europe - qui est structuré comme une communauté villageoise. C'est en 1978 que Vincenzo Muccioli a accueilli un groupe de jeunes pour la première fois, afin de les aider à se débarrasser de leur dépendance. Aujourd'hui, le centre accueille environ 2 000 personnes qui se consacrent à des tâches manuelles significatives, telles que la menuiserie, la boulangerie, la viticulture ou l'agriculture. Dans les années 1990, Riccardo Cotarella a repris les vignobles de San Patrignano et a introduit de nouveaux cépages comme le Sauvignon Blanc. Aujourd'hui, ce sont 105 hectares de terres qui contiennent des cépages de premier plan au niveau international. Les collines doucement ondulées et les vents salés de la côte adriatique toute proche offrent des conditions de croissance idéales. Les raisins du cépage Sauvignon Blanc sont cultivés sur des parcelles orientées à l'est, sous l'influence directe des vents provenant de la mer. À la mi-septembre, les raisins blancs sont récoltés et transformés en moût, qui fermente à basse température dans des cuves en acier. Le vieillissement de cinq mois sur levure fine se déroule également dans des cuves en acier. Avec ses arômes herbacés, frais et fruités, le vin San Patrignano Vie IGT se marie bien avec la pizza, la volaille, le poisson, les crustacés, les moules ou les asperges. Il peut être conservé jusqu'en 2022.