DRINKS.

Jermann Pinot Grigio Friuli DOC 2021 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	4087621
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Frioul
Embouteilleur	Jermann di Silvio Jermann S.r.l. Soc. Agr., Via Monte Fortino 21, IT 34072 Farra d'Isonzo
Marque	Jermann
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: notes épicées et florales. Palais: juteux et puissant, avec une large gamme de fruits. Finale: longue et minérale avec une légère acidité.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Pinot Grigio
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non

Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2021
En accord avec	poissons & fruits de mer, risotto

Description

En 1881, Anton Herman a émigré d'un village situé entre l'Autriche et la Slovénie vers la région viticole italienne du Frioul. L'entreprise a grandi et s'est transmise de génération en génération. Aujourd'hui, elle est dirigée par l'arrière-petit-fils Silvio Jermann qui, avec beaucoup de compétence et d'innovation, a donné un nouvel élan à la production italienne de vin blanc. Aujourd'hui, il est considéré comme l'un des plus importants producteurs de vin blanc en Italie et a déjà été récompensé par plusieurs prix pour son travail. Dans ses jeunes années, Silvio a parcouru le monde pour se familiariser avec la culture du vin dans différentes régions. Ses assemblages de vins uniques étaient nouveaux et inhabituels. Il a également commencé à cultiver des variétés internationales renommées, aux côtés des cépages autochtones. Pour ce vin blanc à cépage unique, les raisins de Pinot Grigio poussent sur des sols de marne et de grès exposés au sud-ouest et au nord-est. Après la fermentation à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable, le vin mûrit pendant au moins 4 mois sur levures fines dans des cuves en acier.