

DRINKS.

Jermann Chardonnay Venezia Giulia IGT 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70054
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Frioul
Embouteilleur	Jermann di Silvio Jermann S.r.l. Soc. Agr., Via Monte Fortino 21, 34072 Farra d'Isonzo, Italie
Marque	Jermann
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	>6 mois
Dégustation	avec une acidité vive et des notes minérales ainsi que de pomme verte, poire, pêche, beurre, chêne, citron, banane, herbe et un soupçon de noix.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Chardonnay
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis



Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2020
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes

Description

En 1881, Anton Herman - originaire d'un village situé entre l'Autriche et la Slovénie - s'est installé dans la région viticole italienne du Frioul et a commencé à produire des vins. 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 d'habileté et d'innovation, a donné un nouvel élan à la production italienne de vin blanc. Silvio est considéré comme l'un des plus importants producteurs de vin blanc d'Italie et a déjà reçu plusieurs distinctions pour ses créations. Depuis plus de 40 ans, le Chardonnay monocépage fait partie de son portefeuille. Il est élevé pendant environ six mois en cuve d'acier et repose ensuite encore quelques mois en bouteille avant d'être commercialisé. Ce vin se marie bien avec les soupes de légumes à la crème, les plats de poisson et les crustacés. Il se conserve environ quatre ans.