



Ancora MIRABELLO

Mirabello, une initiative menée par Tony Brown (Master of Wine), Claudio Manera et Lella Burdese, en collaboration avec un vigneron lombard, offre des vins présentant un excellent rapport qualité-prix. Le Pinot Grigio, issu des terroirs escarpés de la province de Pavie en Lombardie, dans le nord-ouest de l'Italie, est particulièrement remarquable.

Italie

Lombardie

**IGT
Provincia di Pavia**

Cépage : Pinot Grigio 85%, Barbera 11% et Pinot Nero 4%

Type de culture : Raisonné

Terroir :

En provenance de Pavie, dans la région de Lombardie au nord-ouest de l'Italie, sur des coteaux escarpés.

Vinification :

Vendange manuelle sur des parcelles avec de très belles maturités. Macération pelliculaire pendant 12 heures avec le Pinot Nero et le Barbera. Fermentation en cuve inox avec température contrôlée à 16 °C.

Notes de dégustation

Robe rose corail avec des notes de fruits rouges. Le palais est juteux avec une belle intensité de fruits rouges et de cerise. La texture est légèrement crémeuse avec une très belle acidité et une finale vive.

Accord Mets et Vin

Ce vin s'accorde aussi à l'apéritif, sur des salades, de la charcuterie, du poulet et des fruits de mer.

Température

8°C

Garde

2/3ans

CONTINENT DU VIN

1 Rue de l'Ardèche - 44800 Saint-Herblain
02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com
www.continentduvin.fr



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.