

INAMA AZIENDA AGRICOLA

Vin Soave 2022

21,45\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	908004
	Prix licencié	19,87\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continu
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Vénétie
	Appellation	Soave
	Qualité	Classico
	Cépage(s)	Garganega 100 %
	Pourcentage d'alcool	12,5%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	1,2
	Fermeture	Couronne métallique vissée

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Inama est une entreprise familiale vinicole qui a vu le jour il y a plus de 50 ans. Aujourd'hui, la troisième génération a repris les rênes, et le projet qui les anime est clair, produire des vins différents dont le seul objectif est de correspondre à leur vision du terroir, en dépit des styles et tendances à la mode. Le vignoble est situé dans la région de Vénétie, entre les provinces de Vérone et Vicence.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle. Arômes fins, délicats et sucrés de fleurs sauvages, camomille, fleur de sureau et iris. En bouche, il dévoile des saveurs minérales sur une finale d'amande douce.

ÉLABORATION DU PRODUIT

À la cave, les grappes sont égrappées et traitées selon une technique dite non réductrice, sans aucun ajout de SO₂ : la microflore indigène se développe et donne son caractère au moût. Macération pelliculaire de 1 à 8 heures. Après 24 heures de sédimentation, fermentation alcoolique en acier inoxydable à une température contrôlée de 16-18°C. Le vin séjourne quelque temps avant d'être mis en bouteille.



MARC CHIANDUSSI
(514) 512-8333
marc.chiandussi@royplus.co

STÉPHANIE GOUIN
(450) 675-8557
stephanie.gouin@royplus.co

PASCAL BROUILLARD
(514) 242-7097
pascal.brouillard@royplus.co

STÉPHANE MATTE
(418) 558-1019
stephane.matte@royplus.co

**PIERRE-MARTIN
BELLEVILLE**
(418) 575-3206
info@royplus.co

MARGUERITE AGHABY
(514) 722-4066
info@royplus.co