



Producteur : Le Fraghe
SAQ (CCNP) : 15127215
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 34.00 \$

Appellation : Vénétie
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Vénétie
Encépagement : Garganega (100%)
Âge moyen des vignes : 29 ans

Vinification : Sélection manuelle des vendanges qui sont laissées en chambre froide pour une nuit. Pressurage direct des raisins non-égrappés. Fermentation spontanée sur levures indigènes en cuves de béton à température contrôlée (18C)

Élevage : En cuves de béton avec bâtonnage périodique. Vin non-filtré embouteillé en août de l'année suivante

Aspect visuel : Couleur jaune paille avec des reflets verts; voilé (non-filtré)

Aspect gustatif : En bouche, acidité fraîche et des notes de sapidité, avec une note finale profonde et élégante

Aspect olfactif : Notes fruitées mûres de pêche blanche et d'abricot au nez. Ces notes fruitées disparaissent progressivement avec l'élevage, laissant se développer des notes de safran et d'hydrocarbure léger

Accord vin et mets : La polyvalence de ce vin en fait un excellent accord avec les plats de poisson et de fruits de mer. Idéal pour accompagner fromage affiné et/ou persillé

Revue de presse :

François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Nov 2023

Un joli domaine qui a toujours livré des vins solides au très bon rapport qualité-prix. Nouveauté en SAQ sur cette cuvée de garganega. C'est pressé lentement sans égrappage avec fermentation naturelle en cuve de béton et élevé sur lies durant 9 mois. Très hâte de goûter ça!



VENETO TRACCIA DI BIANCO GARGANEGA

2020 • Blanc • Italie / Vénétie

<https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=58ccc1dc16>