



**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>