



Bianco del Camul, 2021

Vini Tonon SRL
ITALIE, VÉNÉTIE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	50% Chardonnay, 50% Pinot grigio
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	La zone caillouteuse le long de la rivière Piave, entre Conegliano et Trévise.
VINIFICATION	« En blanc », sans peau. Après le pressurage, le moût fermente pendant 15 à 20 jours à une température de 15 à 18 °C, puis il est placé dans des cuves spéciales à température contrôlée.
ÉLEVAGE	Le vin séjourne pendant 6 à 8 mois dans des fûts de chêne de Slavonie (225 à 550 litres), puis il est affiné pendant environ 8 mois en bouteille. Un comité d'experts est ensuite chargé de déguster le vin avant sa mise en marché.

CODE SAQ
12782994

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
21.85 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

L'entreprise a été fondée en 1936 par Pietro Tonon et la famille Tonon transmet ses enseignements depuis trois générations. Vini Tonon est une entreprise familiale qui, dès le début, s'est distinguée par sa croissance constante, ses innovations technologiques, mais toujours dans le respect de la tradition. La qualité exceptionnelle est obtenue grâce à la recherche constante des matériaux à utiliser, au soin apporté au vignoble, aux techniques de récolte et au processus de travail jusqu'à un contrôle précis de la dégustation.