



# Gorca Haloze Furmint, 2020

Vino Gross

SLOVÉNIE, STAJERSKA, STAJERSKA SLOVENIJA

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Furmint
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 13 à 58 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,2 g/l
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Ce vin pousse exclusivement sur les terrasses escarpées du site viticole unique Gorca. 350 à 400 m d'altitude
EXPOSITION	Bassins orientés plein sud
GÉOLOGIE DU SOL	Le sol est caractérisé par des marnes argilo-calcaires (opok).
ÉLEVAGE	Fermentation spontanée, dix mois de maturarion dans de larges barils de bois, suivi de quatre mois de maturation en cuve d'acier, non filtré

CODE SAQ  
14858913

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
45.50 \$

## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Michael et Maria Gross sont le cœur et l'âme de Vino Gross. Il y a plus de 10 ans, ils ont déménagé à Gorca pour mieux connaître la région, ses habitants et ses vins. Lentement mais sûrement, l'incroyable potentiel de cette région viticole s'est ouvert à eux. Ils ont ensuite fondé Vino Gross, prouvant depuis qu'il est possible de produire des vins de la plus haute qualité dans cette région.