



# LATIUM MORINI

## VALPOLICELLA DOC

Producteur : Latium Morini

Vin : **VALPOLICELLA**

Couleur : Rouge

Pays : Italie

Région vinicole : Vénétie

Appellation : Valpolicella

Sol : Argileux-Calcaire

Cépages : **70% CORVINA and CORVINONE 20% RONDINELLA**

% alcool /vol : 13 %

Sucre résiduel : g / l

Information Technique : Total acidité : gr/l. pH : Total So2: < mg/L

Température de service : 15-16°C. Garde : 3-5 ans

Statut : **Importation Privée** Format : 750 ml / caisse de 12

**UN PEU D'HISTOIRE :** « Aujourd'hui, l'entreprise familiale, héritée de nos Parents, est un groupe de sept frères et sœurs et cousins, qui sont pleinement impliqués et engagés. Notre amour pour la Région et la culture du raisin, nous a conduits à la création du LATIUM. Nous nous sommes engagés à la production de vins de qualité tels que SOAVE, VALPOLICELLA et AMARONE, qui sont l'essence même de la terre chaude de **ILLASI**, dont la noblesse a des racines profondes dans l'histoire passée. **Illasi est une commune italienne de la province de Vérone dans la région Vénétie.**

Vinification : Cryo-macération 7/8° des raisins sans la rafle pendant 12 à 18 heures suivie de pressurage très doux et d'une fermentation à température contrôlée en cuve inox. Élevage en cuve inox pendant quelques mois.

- **CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE**

Couleur : Rubis

Aspect olfactif : arômes très fruités (baies rouge mûrs, fruits rouges)

Aspect gustatif : Une belle sensation de fraîcheur, nous amenant sur un registre de fruits rouges et un accent floral. On aime ses fruits frais (raisin, baies) et de la noix de Grenoble. La bouche est fraîche grâce à sa belle acidité, élégante et bien équilibrée.

Accords gourmands : Charcuteries, viande grillée, bavette de bœuf grillée accompagnée d'une gelée de cassis.



Prix sujet à changement, sans préavis, selon la politique de la SAQ