



## LATIUM MORINI

### SOAVE DOC

Producteur : Latium Morini  
Vin : **SOAVE**  
Couleur : Blanc  
Pays : Italie Région vinicole : Vénétie  
Appellation : DOC  
Sol : crayeux-argile Sols d'origine alluviale

Cépages : **80% GARGANEGA 20% TREBBIANO di SOAVE**

% alcool /vol : 12.5% Sucre résiduel : g / l

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

Température de service : 10°C. Garde : 2-3 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 : Traditionnelle, fermentation à une température contrôlée de 15/16 ° C pendant 15 jours. **Un vin sans sulfites ajouté.**

• **CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE**

Couleur : D'un jaune pâle à reflets cristallin

Aspect olfactif : Arômes francs (floral, végétal), ainsi qu'une agréable minéralité Son nez est frais et doux avec des fruits blancs tels que le citron et la pomme avec également des impressions fleuries

Aspect gustatif : Une belle sensation de fraîcheur, nous amenant sur un registre de fruits blancs et un accent d'agrumes. On aime sa fraîcheur typique !

Accords gourmands : pâtes aux fruits de mer ou crustacés ; poissons (sole aux amandes grillées); plats végétariens, cuisine asiatique, plats de crustacés et fruits de mer. Escargots aux champignons (crème et persil), Fettucine Alfredo, Fettucine Alfredo aux crevettes et coriandre. Fondue au fromage.

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



Tél. : 418-683-5618

info@vitiscanada.com

www.vitisagencedevins.com