



LE GRANCE, SANT'ANTIMO BIANCO

Vin rouge	Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie = AOC
Localité	Montalcino
Cépage	Chardonnay (75%), Sauvignon et Traminer
Vinification	permanence du mout sur les peaux pendant 24 heures à basse Température. Début de la fermentation du mout dans de petits tonneaux en chêne de l'Allier (350l), pendant 12 mois
Limpidité	cristalline
Vieillessement	minimum 12 mois en bouteille
Conservation	6-8 ans
Couleur	paille avec de légers reflets verts
Parfum	fin, ample, complexe avec un parfum d'épices et de fruits secs
Goût	sec, plein, harmonieux
Degré	12-13%
Acidité	5,50-6,50%
Accompagne	soupes de poissons, crustacés en soupe, poissons rôtis non gras, légumes farcis, viandes blanches, veau à la sauce de thon
Servir	environ 12°C; il est préférable de déboucher la bouteille au moins 1/2 heure à l'avance