



E Donne by Montemagni IGP Ile de Beauté

Un clin d'œil à toutes les femmes qui ont contribué à écrire l'histoire du domaine

Couleur : Blanc

Millésime : 2021

Cépage : Vermentinu et Muscat petits grains

Age moyen des vignes : 15 ans

Mode de culture : En conversion agriculture biologique

Surface cultivée : 1 ha

Rendement : 20 hl/ha

Récolte : Manuelle

Vinification : Pressurage direct

Degré : 13%vol



DOMAINE MONTEMAGNI
— PATRIMONIO —

Appréciation organoleptique de notre oenologue :

Robe jaune pâle aux reflets brillants

Le nez, tout en fleurs blanches et amande, libère des parfums d'un verger au printemps. Sa bouche est élégante et vive.

Accords mets : Brochettes de poisson

Conditionnement : 75 cl

Température de service : 9-11°C

Temps de garde : 3 - 5 ans

DOMAINE MONTEMAGNI - 20253 Patrimonio - Tél : +33(0)4 95 37 14 46 - scea.montemagni@wanadoo.fr - www.domaine-montemagni.com