



Bolgheri, région renommée au niveau mondial grâce à sa propension de cultiver des cépages bordelais, il nous offre un petit vigneron artisanal capable de concourir et aussi surpasser en qualité et originalité les marques de la région bien plus fameuses (et bien plus chères!). Le domaine familial s'étend sur 9 hectares, dont 4 hectares de vignes, 3 hectares d'oliviers et 2 hectares de pêchers.

RECOLTE Les vendanges manuelles commencent après mi-septembre.

VINIFICATION

Ce vin est élaboré à partir de raisins Vermentino purs. Les raisins sont immédiatement égrappés et foulés, puis la fermentation alcoolique débute en cuves inox à une température contrôlée de 16-17 °C et se poursuit pendant environ 10 jours. Une fois la fermentation terminée, le vin est soutiré et élevé en cuves inox.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune paille aux reflets verdâtres. Arômes : Singuliers, avec de délicates notes florales et fruitées. Bouche : Sec et vif, avec une agréable amertume. Accords mets et vins : Idéal à l'apéritif, il accompagne parfaitement les entrées, les poissons et les viandes blanches.



VINO VIVO

la vie des vins italiens

Cépages: Vermentino

Alcool : 13 %

Acidité totale : 5,1 g/L

Extrait sec : 21.50 g/L

Sucres résiduels : 0,95 g/L

0063 – Prix Reg: \$43

Prix CDV **\$41**

Blanc Toscana