



Producteur : De Fermo

Couleur : Blanc

Appellation : Vino da tavola

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Abruzzes

Géologie du sol : Gravier, alluvions

Encépagement : Pecorino (50%), Chardonnay (45%) et Malvasia (5%)

Âge moyen des vignes : 30 ans

Vinification : Après une macération de trois heures, les raisins sont pressés pour fermenter sur les levures indigènes

Élevage : Sept mois en cuves de béton. Le soufre est ajouté avec parcimonie lors des soutirages du printemps, jamais à la mise en bouteille. Sur les millésimes très difficiles, une dose homéopathique de soufre sera ajoutée au pressurage. Non filtré, non collé