



Producteur : De Fermo

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 54.25 \$

Appellation : Colline Pescara

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Abruzzes

Nom du propriétaire : Stefano Papetti Ceroni

Encépagement : Chardonnay (100%)

Âge moyen des vignes : Parmi les plus anciennes vignes de chardonnay d'Italie (clone ramené de France)

Vinification : Vendanges manuelles. En partie égrappé, en partie en grappes entières, le fruit macère quelques heures puis est pressé dans un pressoir vertical. La fermentation est spontanée avec levures indigènes et sans contrôle des température dans des tonneaux de 500L en chêne de Slavonie.

Élevage : La cuvée est élevée en tonneaux pendant 9 à 12 mois puis mis en bouteille, le tout sans collage, ni filtration.

Aspect gustatif : En bouche, on retrouve également les notes de thé ainsi qu'un croquant de pomme verte et de zeste de citron, belle tension sur une acidité juteuse, longue finale racée et énergique qui se termine sur une teinte salée, léger perlage

Aspect olfactif : Pierres sèches et fumé qui cède la place des notes d'agrumes, de bergamote, de melon, de pamplemousse et une touche de thé

Accord vin et mets : Avec des pâtes aux fruits de mer

Revue de presse :

Eric Guido, Vinous, Aug 2023

"The 2021 Chardonnay Launegild captivates with an intense burst of crushed rocks and smoke that gives way to spring flowers, ground ginger and pear. This is sleek and racy in character, with a reverberation of

mineral tension and juicy acidity that maintains fantastic energy and verve. A citrus-spiked green apple crunch remains as the 2021 finishes dramatically long and staining with a salty tinge that slowly fades. Stefano Papetti Ceroni has outdone himself with the 2021 Chardonnay Launegild. This is gorgeous. "