



Producteur : De Fermo

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 72.00 \$

Appellation : Montepulciano d'Abruzzo

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Abruzzes

Nom du propriétaire : N/A

Géologie du sol : Sols calcaires.

Encépagement : Montepulciano (100%)

Vinification : Levures indigènes, sans utilisation d'intrants ni d'additifs. Pas de filtration ni collage.

Le domaine :

La ferme est située à Loreto Aprutino (Abruzzes). Le vignoble, qui couvre 17 hectares s'élève à 270-320 mètres d'altitude. Les choix de la dernière génération de la famille qui a longtemps été gardien de ce patrimoine naturel représente une recherche personnelle en profondeur. De fait, ils ont rejoint les rangs des membres de CoViBio et VinNatur et les principes biodynamiques sont appliqués. «Les techniques agricoles, les travaux sur le terrain, activités manuelles, la spiritualité, l'éducation, l'observation, l'écoute, le dialogue, le silence: chacun de ces éléments représente notre recherche, le cœur et la substance de nos actions.»