



**Producteur :** De Fermo

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 35.50 \$

---

**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

---