



Producteur : De Fermo

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 51.00 \$

Appellation : Cerasuolo d'Abruzzo

Pays : Italie

Région viticole : Abruzzes

Nom du propriétaire : N/A

Encépagement : Montepulciano (100%)

Vinification : Levures indigènes, sans utilisation d'intrant ni d'additif. Pas de filtration ni collage.

Le domaine :

La ferme est située à Loreto Aprutino (Abruzzes). Le vignoble, qui couvre 17 hectares, s'élève de 270 à 320 mètres d'altitude. La dernière génération de la famille gardienne de ce patrimoine naturel s'est sondé profondément et a entrepris de se convertir aux pratiques bio et biodynamiques. De fait, ils ont rejoint les rangs des membres de CoViBio et VinNatur. Leur polyculture est gérée de façon complètement holistique où la viticulture accompagne également les cultures d'olives, de céréales et de légumineuses.