TOSCANA BIANCO LUNATICO

2024 · Blanc · Italie / Toscane



Producteur : Azienda Agricola San Donatino di Diaz Maria Cristina
SAQ (CCNP) : 15499861
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 29.15 $

Appellation : Toscana Bianco
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Toscane
Nom du propriétaire : Mathieu ferré
Géologie du sol : Argilo-sableux avec une présence généreuse de calcaire et de schiste
Encépagement : Sangiovese (100%)

Vinification : Récolte manuelle avec sélection des grappes des plantes les plus productives. Les raisins sont entièrement égrappés et pressés directement sans aucune macération, donc sans extraction de couleur. Le marc et les rafles sont ensuite réutilisés au champ. Le moût est transféré en cuve béton et ou acier, la fermentation est spontanée tout comme la malolactique
Élevage : 6 mois en cuve inox

Le domaine :

Dès le début, les Ferrés se sont occupés de remettre sur les rails les vignobles et les quelque 5 000 oliviers et de les rendre productifs. Les premières récoltes ont été vendues en vrac jusqu'au début des années 1990 où la décision a été prise de les mettre en bouteille et de commencer leur commercialisation en propre.100% Sangiovese vinifié en blanc de noirs. San Donatino est situé dans l'une des positions les meilleures de tout le Chianti Classico, surplombant la Val d'Elsa au sud-ouest à 420 mètres d'altitude.
La cave a toujours été une exploitation familiale dans le meilleur sens du terme, où tout est suivi personnellement avec amour et expérience.