# VINO BIANCO CONCRETE

**2025 · Blanc · Italie / Abruzzes**




**Producteur :** De Fermo
**Couleur :** Blanc
**Unité :** 6
**Format :** 750ml
**Prix :** 37.80 $

---

**Appellation :** Vino da tavola
**Type de produit :** Vins
**Pays :** Italie
**Région viticole :** Abruzzes
**Nom du propriétaire :** Stefano Papetti Ceroni
**Géologie du sol :** Gravier, alluvions
**Encépagement :** Pecorino (50%), Chardonnay (40%), Trebbiano (5%) 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

---

**Aspect gustatif :** Belle fraicheur.
**Aspect olfactif :** fleurs blanches - pommes.

---