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%), Malvasia (5%) et Trebbiano (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.