

VALENTINA  
PASSALACQUA

Calcarius Orange  
Puglia "Nu litr"

37,23\$

\* Prix de détail suggéré



 Nature  Biologique  Biodynamique

\$	Frais de service	5,48\$
	Code produit	14848951
\$	Prix licencié	31.75\$
	Conditionnement	12x1000ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Blanc avec macération pelliculaire (Vin Orange)
🇮🇹	Pays	Italie
📍	Désignation réglementée	Indicazione geografica protetta (IGP)
📍	Région	Les Pouilles
🍇	Cépage(s)	Falanghina 100 %
%	Pourcentage d'alcool	11%
🍷	Couleur	Blanc



#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les pratiques viticoles ont des racines anciennes dans le Gargano et nous nous efforçons de continuer avec le moins d'intervention possible. Mes vignes sont en grande partie situées sur un sol caillouteux et sec appelé calcaire. Il a été constamment cuit au soleil et battu par les vents salés de la Méditerranée.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

L'arôme est très frais, c'est un vin orange rappelant les herbes printanières et les épices orientales ; en bouche la salinité se mêle à l'arrière-goût de mandarine et d'orange.

Est-ce des vacances à la plage dans un verre. Vibrant avec une petite prise en bouche et une salinité rafraîchissante. Super frais avec des notes d'agrumes, de pêche et d'abricot.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation spontanée en cuves ouvertes avec 7-8 jours de contact cutané, cassage manuel du chapeau, non filtré et sans contrôle de température. Elevage 6 mois en cuves acier.