

VALENTINA PASSALACQUA

FOS orange puglia 2019

40,45\$

* Prix de détail suggéré



Nature Biologique Biodynamique

	Code produit	14849030
	Prix licencié	34.50\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Blanc avec macération pelliculaire (Vin Orange)
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Indicazione geografica protetta (IGP)
	Région	Les Pouilles
	Cépage(s)	Grechetto 100 %
	Pourcentage d'alcool	10%
	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

Il possède une structure importante qui rappelle l'abricot mûr et la nêfle mais aussi un balsamique méditerranéen qui enveloppe le palais. Déterminé et accueillant, net en bouche et avec une finale brillante. Une teinte ambrée parfaite qui sera un régal pour les yeux et le palais.

VINIFICATION

Fermentation spontanée avec longue macération sur les peaux pendant 15 jours en cuves ouvertes, avec rupture manuelle du bouchon, non filtrée et sans contrôle de température. Maturation 6 mois en cuves d'acier.

