

DARIO PRINČIČ

FAVOLA

Frioul-Vénétie Julienne , Italie



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Dario Prinčič
- Millésime** 2008
- Appellation** Venezia Giulia IGT
- Sols** Argile « Ponca »
- Altitude Des Vignes** 130 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Sud Est
- Cépages** Ribolla gialla Pinot grigio Tocai Pinot bianco Sauvignon Chardonnay
- Viticulture** Biodynamie
- Palissage** Guyot
- HI/Hect** 20 hl/ha
- Vendanges** Manuelle
- Vinification** 60 jours de macération sur les peaux en foudres de chênes ouvert
- Levures** Indigènes
- Élevage** 30 mois en barriques de bois neutre. Aucune filtration
- Alcool** 14% alc./vol.
- Sulfites** 14 mg/l
- Sucre** 2.5 g/l
- Acidité** 5.33 g/l
- Couleur** Orange
- Dégustation** Un nez qui transporte dans un verger: pomme, poires et fruits à noyaux mûres. La nectarine est aussi très présente. En bouche, le vin est charnu et texturé toujours accompagné de notes de nectarines, pomme au caramel, épices de cuisson de thym et de poire pochée avec juste assez de tanins et d'acidité pour équilibrer le tout.
- Température De Service** 15°C