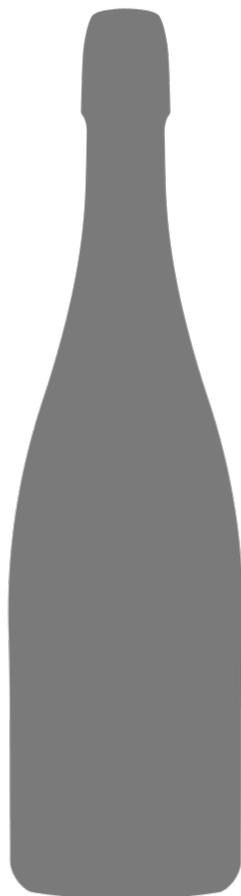


FILAROLE

FATTO COI PIEDI

, Italie



Disponibilité Importation privée

Humain Emilia Romagna Vino Bianco

Millésime 2017

Sols Les sols sont variés selon les v, principalement composés d'argile rouge et de limon

Altitude Des Vignes 300-400 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Ouest

Cépages 40% Malvasia aromatica di Candia 40% Ortrugo 20% Autres cépages blancs

Palissage Guyot

Pi/Hect Varié

HI/Hect 35 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Tri manuel des raisin avant la presse, fermentation spontanée en cuve ouverte sans ajout. Macération de 20 jours avec pigeages fréquents. Soutirage lorsque la fermentation est terminée et le vin reste dans une cuve en fibre de verre. Pas de décantation. Mise en bouteille manuelle sans sulfites ajoutés.

Levures Indigènes

Élevage En bouteille

Alcool 13% alc./vol.

Sulfites 13 mg/l

Sucre 1 g/l

Acidité 4.7 g/l

Couleur Jaune profond

Dégustation Trame aromatique assez intense, tanins assez présents et belle salinité.

Température De Service 15°C
