

ANDREA OCCHIPINTI

FREMITO

, Italie



Disponibilité Importation privée

Humain Andrea Occhipinti

Millésime 2016

Appellation IGT Lazio Rosso

Lieu, Lieux-Dits Gradoli (VT)

Sols Volcanique

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

Orientation Sud

Cépages 100% Grechetto

Viticulture Biologique

Palissage Cordon

Pi/Hect 4 000 pi/ha

HI/Hect 45 hl/ha

Vendanges Fin septembre

Vinification Macération pelliculaire pendant 15 jours. et la fermentation spontanée avec des levures que dans de petits barils de ciment, sans l'utilisation d'additifs chimiques et adjuvants œnologiques, à l'exception d'un montant modeste de sulfites dans la phase de mise en bouteille

Levures Indigènes

Élevage Cuve d'acier

Alcool 14% alc./vol.

Sulfites 38 mg/l

Sucre 0 g/l

Acidité 4.8 g/l

Couleur Ambrée, presque dorée

Dégustation Notes minérales, mais aussi de fruits secs et de noisette. En bouche il est riche et satisfaisant, une fraîcheur parfumée, nette et naturelle.

Température De Service 16°C

BOIRES