FATTORIA DI SAMMONTANA

PRIMO FUOCO ANFORA BIANCO

Toscane , Italie

Disponibilité	Importation privée
Humain	Andrea Dzieduszycki
Millésime	2016
Appellation	IGT Bianco Toscano
Sols	Alluvial
Altitude Des Vignes	200 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud-Ouest
Cépages	100% Trebbiano
Viticulture	Biologiet et biodynamie
Palissage	Guyot
Pi/Hect	3 500 pi/ha
Hl/Hect	60 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Macération sur les peaux en amphores de terre cuite de 500 L. environ 3 mois.
Levures	Indigènes
Élevage	Élevage dans les mêmes amphores de terre cuite environ 6 mois.
Alcool	13% alc./vol.
Sulfites	30 mg/l
Sucre	0 g/l
Acidité	5.2 g/l
Couleur	Pêche
Dégustation	Le fruit tel l'abricot domine en premier plan, puis laisse place à des arômes de tabac et de feuilles de thé. Structuré et légèrement tanique.
Température De Service	14-15°C

BOIRES