

STORIA DI

STORIA DI E SIGNORE BLANC

APPELLATION : Vin de France

MILLÉSIME : 2019

CÉPAGES : 35% Vermentinu + 65% Complantation
(Brustianu, Cualtacciu, Biancu Ghjentile,
Cudiverta, Riminese, Genovese)

SOL : Arènes Monzogranitiques

RÉCOLTE : Vendanges manuelles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Vinifié et élevé pendant 11 mois avant assemblage en cuve inox :

- 35 % en fûts de chêne de 500 et 600L (10% fûts neufs / 90% fûts de 1 à 4 vins)
- 23% en jarres en grès de 10HL
- 42% en cuve inox.

CERTIFICATION : Certifié BIO par ECOCERT

SERVICE : 12/14°C

NEZ EXPRESSIF SUR LA POIRE, L'ABRICOT ET LA
CANNELLE, BOUCHE AMPLE ET SALINE.

