

STORIA DI

# STORIA DI TRUVIGNA BLANC

APPELLATION : AOP Corse Calvi

MILLÉSIME : 2019

CÉPAGES : 100% Vermentinu

SOL : Arènes Monzogranitiques

RÉCOLTE : Vendanges manuelles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Vinifié et élevé pendant 12 mois avant assemblage en cuve inox :

- 60 % en fûts de chêne de 500L (40% fûts neufs / 60% fûts de 1 à 3 vins)
- 40% en jarres en grès de 10HL

Sucres résiduels : 3g/L

CERTIFICATION : Certifié BIO par ECOCERT

SERVICE : 12/14°C

NEZ TOASTE AUX NOTES FLORALES ET DE FRUITS  
BLANCS ET D'AGRUMES, AMPLES ET LONGS.

