

CUVÉE

# PIPA 3/4 #3 PRÉ BRITISH 2004

Dans le style sec, ce vin est élaboré sans fortification et n'est pas filtré. La vinification se fait avec des levures naturelles, et le vin repose pendant quinze ans en pipas (fûts de chêne remplis aux trois quarts) avant d'être mis en bouteille. Le Pipa ¾ incarne le fruit des ambitions de Pierpaolo et Beatriz, ainsi que la volonté de revendiquer la longue tradition de la "basa Marsala" et l'histoire ancestrale du vin perpetuo en Sicile occidentale. En essence, il s'agit d'un vin Marsala non fortifié, semblable à ceux qui étaient courants avant l'arrivée de John Woodhouse et de la méthode britannique de fortification à la fin du XVIIIe siècle.

CÉPAGE	grillo
TERROIR	vignes de plus de 45 ans sur la parcelle numéro 191 au bord de la mer, sur des sols de terres rouges ferreuses méditerranéennes et argile
MODE DE CULTURE	biodynamique et biologique non certifié
VINIFICATION	presse directe / fermentation alcoolique naturelle / non collé / non filtré / aucune ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	15 ans en barrique de chêne de 500L remplis au 3/4



DOS TIERRAS

ARTISAN.E.S : PIERPAOLO & BEATRIZ BADALUCCO