

CUVÉE

bulles
orange

TERBIANC 2022

IGP TREBBIANO DELL'EMILIA

Ce vin est élaboré à partir d'une variété locale de Trebbiano qui possède plus de corps que celles que l'on trouve ailleurs en Italie. Le résultat? Un envoûtant bouquet de fruits tropicaux mûrs, avec des notes de mangue juteuse et d'ananas frais, le tout sur fond de perlant assumé! Ces arômes exotiques se marient harmonieusement avec des nuances délicates de fleurs blanches, ajoutant une touche de douceur et de subtilité à cette fine bulle.

CÉPAGE	trebbiano di Spagna
TERROIR	vignes de 30 ans sur sols argilos-calcaires en altitude
MODE DE CULTURE	en polyculture / biodynamie
VINIFICATION	grappes entières / 4 jours de macération / fermentation en cuve béton / non dégorgé / ajout de moût congelé pour la refermentation en bouteille / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	8 à 12 mois mois en bouteille sur lies



CINQUE CAMPI

ARTISAN : VANNI NIZZOLI