

CUVÉE

PERPETUUM PRÉ BRITISH

MARSALA

Un assemblage de deux cépages qui, grâce au "mouvement perpétuel" (soléra) , donne naissance à un vin unique, au couleur brillante et aux arômes de figues, de raisins, de gingembre et de cannelle. Dans un style sec, ce vin est désarmant: il est salin, chaleureux et intense. C'est un vin versatile et mémorable.

980 bouteilles produites.

CÉPAGE	catarratto & grillo
TERROIR	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	vendanges tardive de grillo en presse directe assemblé au catarratto en macération sur peaux de 60 jours (millésime 2015 et 2016) / fermentation alcoolique naturelle / non collé / non filtré / aucune ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	12 ans en barrique de 500L de manière oxydative pour le grillo / assemblage avec le catarratto sec vieilli avant l'embouteillage



DOS TIERRAS

ARTISAN.E.S : PIERPAOLO & BEATRIZ BADALUCCO