



❖ TERROIR :

Sol argilo-calcaire

❖ ENCÉPAGEMENT :

100% Biancu Gentile

❖ MODE DE CONDUITE DES VIGNES :

Taille guyot, 5333 pieds/ha,  
Travail du sol, lutte raisonnée

❖ VENDANGE :

Sélection parcellaire rigoureuse. Ramassage à la main.

❖ VINIFICATION :

Vendange mécanique de nuit. Pressurage direct. Sélection des jus. Débourbage. Ensemencement avec levures sélectionnées. Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures. Soutirage

❖ ELEVAGE :

Elevage en cuve béton sur lies fines avec bâtonnage  
Collage et filtration avant mise en bouteille

❖ MISE EN BOUTEILLE :

Mise en bouteille à la propriété

❖ DÉGUSTATION :

Robe : jaune pâle aux reflets verts

Nez : très expressif et complexe, il allie les notes de fruits à chair blanche, de lime et de fruits de la passion.

Bouche : la bouche est fraîche en attaque, le milieu de bouche riche. On y perçoit les arômes floraux et exotiques du nez. La finale longue et gourmande est dominée par des notes d'agrumes.

## “ Alliances gastronomiques :

Température de service : 10-12°C

Ce vin sera parfait à l'apéritif pour débuter et il pourra également accompagner des entrées subtiles telles que des sushis ou un tartare de poissons. Il pourra également être apprécié avec de la charcuterie fines ou des fromages affinés.

”