ITALIE – Lazio

Colle Formica

Arancia Atomica

80 % Malvasia di Candia
20 % Trebbiano

Blanc macéré
Vin de table

Le Domaine

À 45 km au sud de Rome, sur des terres volcaniques fertiles, Paolo et Sergio Bombetti, père et fils, cultivent avec passion les 3 hectares de la propriété familiale à Collefomica, dans la commune de Velletri. Si la famille travaille cette terre depuis plus de 130 ans, c'est en 2018 qu'ils prennent un virage radical : faire du vin 100 % naturel.
Sur 2 hectares de vignes, ils cultivent principalement du Sangiovese pour les rouges, ainsi que de la Malvasia di Candia et du Trebbiano pour les blancs. Le dernier hectare est consacré à un écosystème nourricier : 150 oliviers centenaires, des arbres fruitiers, un potager, ...

Sol et vinification

Aucune intervention : pas d'intrants, pas de levures sélectionnées, pas de soufre. Les fermentations sont spontanées, et tout est fait à la main. Une cave artisanale où le sol volcanique imprime sa minéralité dans chaque cuvée.

Notes de dégustation

Un vin aux arômes intenses d'agrumes et de fleurs fanées, à la bouche fraîche et structurée par des tanins fondus, offrant une finale persistante aux accents fruités, minéraux et subtilement amers.

Service

10°c

Planète Vins International
Parc Descartes bâtiment H4, 6 avenue Descartes, 33370 Artigues-Près-Bordeaux
Tél. +33(0)5 56 83 23 60 mail : info@planetevins.com