



ITALIE – Ombrie

Collecapretta

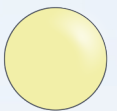
Pigro delle Sorbe



100% Greco

Blanc

Ombrie IGT



Le Domaine

Depuis quatre générations, la famille Mattioli soigne avec amour son petit coin de paradis au Sud de l'Ombrie.

Aujourd'hui, c'est Annalisa, digne héritière, qui perpétue la tradition sur les 8 hectares du domaine, dont 4 sont consacrés à la vigne. Le reste ? Des oliviers centenaires, des céréales anciennes, des volailles, des veaux et des porcs qui assurent une production fermière complète, en circuit fermé.

Côté vignes, on retrouve des ceps de plus de 60 ans, principalement sur trois cépages : le Trebbiano Spoletino (rareté locale), le Sangiovese, et le Cilieggiolo.



Sol et vinification

Sols argileux à 600 mètres d'altitude. L'âge moyen des vignes est de 70 ans. Fermentation spontanée avec levures indigènes, en cuve ciment, sans contrôle des températures. Elevage en cuves ciment ou résine, avant la mise en bouteille, en adéquation avec les cycles lunaires.

Notes de dégustation

Vin au caractère ensoleillé et accueillant. Le nez se dévoile sur des arômes chaleureux et raffinés. La bouche est enveloppante, avec ses arômes de fruits tropicaux de miel et de fleurs jaunes, et sa texture riche.

Service

8-10°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