



ITALIE – Umbrie

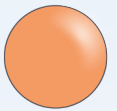
# Collecapretta

## Terra Dei Preti



Trebbiano Spoletino

Blanc macéré  
Umbrie IGT



### Le Domaine

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

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. Longue macération sur peaux (plus de 10 jours), comme dans l'ancienne pratique traditionnelle « ribollito ». Influence des cycles lunaires à la vigne, comme au chai. Levures indigènes, pas d'ajout de soufre. Elevage en cuve ciment.

### Notes de dégustation

La bouche est chaude et douce, finissant par une belle acidité qui donne beaucoup de fraîcheur. La finale est saline et herbacée, pour finir sur une touche fraîche et originale.

### 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