



Biologique Certifié



ITALIE – Ombrie

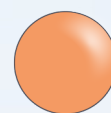
Conestabile della Staffa

Arancio



3 différentes variétés de
Trebiano
(sélection massale)

Blanc macéré
Umbria IGT



Le Domaine

Le domaine Conestabile della Staffa appartient à la famille d'Alessandra depuis plus d'un siècle. Longtemps en sommeil, il renaît grâce à l'énergie de son mari, Danilo Marcucci, œnologue autodidacte et globe-trotter passionné.

Le vignoble est situé dans le nord de l'Ombrie, entre 250 et 350 mètres d'altitude, et s'étend sur 12 hectares certifiés en agriculture biologique. Ici, la nature guide le geste, dans le respect total de l'équilibre du vivant.

Des vins vivants, sincères, enracinés dans leur terroir, et dans une belle histoire de transmission.



Sol et vinification

Sol calcaire. Altitude 300m. Vignes de 35 ans. Fermentation spontanée, sans contrôle des températures. Macération sur peaux pendant 8 jours en cuves ouvertes de 1000L. Séparation des peaux avec le « Torchio » (Presse traditionnelle verticale). Elevage en cuve en fibre de verre pendant 6 mois. Sans sulfite ajouté.

Notes de dégustation

Vin sec et croquant, jus de mandarine, finale épicée.

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