



Biologique Certifié



ITALIE – Ombrie

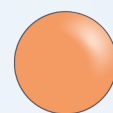
Conestabile della Staffa

Litro Buccé



95% Trebbiano
5% Verdello

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

Sols argileux à base calcaire. Vignes de 30 ans. Macération pendant 25 jours sur les peaux (« Buccé » signifie « Peau » en Italien). Elevage en cuve en fibre de verre. Fermentation spontanée. Non filtré.

Notes de dégustation

Robe orangée et trouble. Le nez très aromatique, sur les agrumes et notes de citrus apportées par le Verdello, légèrement floral. Un Spritz sans bulle! Parfait à l'aperitivo !

Service

12°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