



Biologique Certifié



ITALIE – Ombrie

Conestabile della Staffa

Mosso PetNat Bianco



Grechetto
Malvasia

PetNat blanc
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. 350 mètres d'altitude. Vendange fin août et fermentation rapide par temps chaud. Elevage en cuves acier inoxydable. Mise en bouteille en octobre avec du moût de raisin congelé (jus) conservé des derniers jours de récolte.

Notes de dégustation

Comme croquer une pomme juste cueillie, des saveurs de noix grillées et une finale fraîche d'agrumes, de citron vert et abricot. Un PetNat d'une élégante complexité et d'une profondeur de saveur surprenante !

Service

10°C, agiter lentement les levures avant de servir



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