



Biologique Certifié



ITALIE – Ombrie

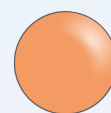
Conestabile della Staffa

Trubiano Trebbiano Giallo



100% Trebbiano Giallo

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 argilo-calcaire. 250-300 mètres d'altitude. Age moyen des vignes: 35 ans. Macération pendant 12 jours sur peaux. Fermentation spontanée sur les lies pendant 5 jours. Elevage en fût de châtaigner. Pas de contrôle des températures, pas de filtrage, pas de sulfite.

Notes de dégustation

Une expression profonde et savoureuse de Trebbiano, un vin authentique avec un fort caractère. Belle complexité avec ses notes de noix, d'épices et de pommes cuites.

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