



Biologique Certifié



ITALIE – Toscane

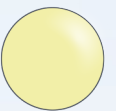
La Lastra Vernaccia



100% Vernaccia di San Gimignano

Vernaccia di San Gimignano DOCG

Blanc



Le Domaine

La cantine La Lastra a été fondée en 1994 par un groupe d'amis passionnés, dont Renato Spanu. Tous diplômés de l'Institut Agronomique de San Michele all'Adige, ils nourrissaient le rêve commun de cultiver un bout de terre sur ce magnifique terroir, avec des vignes et des oliviers, dans une démarche d'agriculture biologique.

Le vignoble de 7 hectares, historiquement connu sous le nom de Caneta jusqu'en 2020, est principalement dédié à la production de vins blancs, notamment le cépage emblématique de la région : la Vernaccia.



Sol et vinification

260 mètres d'altitude. Sol argilo-calcaire. Fermentation en cuves inox pendant 15 jours à 16°C. Elevage en cuve inox pendant 6 mois. Au moins 2 mois d'élevage en bouteille.

Notes de dégustation

Belle couleur jaune paille. Avec des notes florales, tropicales, d'agrumes, et minérales. D'une bonne structure, un vin sapide, minéral, frais et persistant en bouche.

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