



ITALIE – Emilie Romagne

Montesissa Emilio

Bonissima



Malvasia di Candia
Ortugo

PetNat blanc

Vino Bianco Frizzante



Le Domaine

Depuis trois générations, la cave Montesissa Emilio cultive la terre dans les collines du Val Chero, en respectant avec amour la nature et les cycles biologiques afin de protéger l'environnement et préserver la santé du consommateur. La cave couvre une superficie d'environ 10 hectares, dont 3 sont des vignobles. Le reste est constitué de terres arables et de bois, ce qui permet une rotation indispensable pour protéger la biodiversité. Les sols ici sont riches en fossiles marins, vestiges d'un lointain passé où la mer recouvrait cette région aujourd'hui vallonnée. Ce terroir unique confère aux vins une trame minérale discrète mais bien présente.



Sol et vinification

Fermentation spontanée avec macération sur peaux pendant 10 jours. Refermentation spontanée en bouteille. Sans filtration. Elevage 12 mois en bouteille.

Notes de dégustation

La robe est jaune vif, les bulles sont délicates. Le nez est intensément fruité. La bouche est rafraîchissante, bien équilibrée presque douce. L'effervescence est délicate et élégante.

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