



Biologique Certifié



ITALIE – Vénétie

Santa Colomba

BIB Fermovilla Rosato



80% merlot
10% Garganega
10% durello

Rosé
Veneto IGT



Le Domaine

Santa Colomba, c'est d'abord l'histoire d'une découverte fortuite, mais surtout celle d'une passion partagée entre Gianfranco Mistrorigo et Marco Dani. Amis de longue date et tous deux issus du monde viticole, ils tombent en 2016 sur 8,5 hectares de vieilles vignes, un peu à l'abandon, nichées sur les collines des Berici, entre Venise et Vérone, en Vénétie. Le domaine est entouré de forêts et de végétation naturelle, favorisant un équilibre écologique remarquable et une belle biodiversité.

Dès le départ, les deux amis s'engagent dans une agriculture en biodynamie. À la cave, les interventions sont réduites au minimum, dans le respect du raisin et du vin.



Sol et vinification

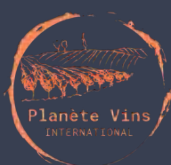
Les raisins sont récoltés en petites cagettes, puis foulés et pressés. Une macération pelliculaire d'environ trois heures permet d'extraire la couleur et les arômes. La fermentation est réalisée en cuves inox à une température de 18 à 20°C avec des levures indigènes. Après deux soutirages, le vin poursuit son élevage en cuve inox.

Notes de dégustation

Rosé frais et gourmand, aux notes de fruits rouges. La bouche est légère, équilibrée et rafraîchissante.

Service

18-20°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