



Biologique Certifié



ITALIE – Lombardie

Castello di Stefanago

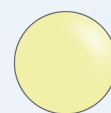
Misciabacche Pavia Bianco



80 % Riesling Renano
20% Muller Thurgau

Blanc

IGP Pavie



Le Domaine

Niché dans les collines verdoyantes de l'Oltrepò Pavese, au Sud de Milan, le Castello di Stefanago est un domaine familial où histoire, nature et innovation se rencontrent. Dans la famille Baruffaldi depuis plus de cent ans, le domaine est aujourd'hui dirigé par les 2 frères, Giacomo et Antonio.

Le domaine s'étend sur environ 135 hectares, dont 19 hectares de vignes cultivées selon les principes de la biodynamie. À une altitude de 350 à 500 mètres, les vignes profitent d'un climat continental et de sols argilo-calcaires. Le paysage alternant forêts, pâturages et haies naturelles renforce la biodiversité.



Sol et vinification

Sols argilo-calcaires. Vendanges manuelles des grappes à maturité, tri manuel. Pressurage doux. Fermentation, maturation et élevage en cuves inox thermo-régulées, sans ajout d'élément extérieur. Embouteillage au printemps.

Notes de dégustation

La bouche est vive, intense et souple, offrant des touches d'épices et un bel équilibre. La finale est persistante et délicate.

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