

Cantina Marilina Currivu Bianco 2023



Unités : 12 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

Pays	Italie
Producteur	Cantina Marilina
Appellation	IGT Terre Siciliane
Région	Sicile
Couleur	Blanc
Intensité	N/D
Temps de Garde	4-5 ans
Encépagement	Chardonnay & Viognier
Sucre Résiduel	< 2 g/L
Viticulture	Biologique
Vinification	Vendanges manuelles en boîtes de 10 kg maximum; fermentation avec levures indigènes, macération de 13 heures.
Sol	Calcaire
Élevage	6 mois en cuve béton, 6 mois en bouteille.

Ce qui le rend unique Ce vin est élaboré à partir de Viognier et de Chardonnay cultivés dans la commune de San Lorenzo, sur des sols calcaires blancs. Les raisins sont éraflés et foulés dans des cuves en béton après une courte période de macération pelliculaire. Après la fermentation, le vin repose pendant six mois avant une légère filtration et la mise en bouteille. Ce processus méticuleux confère au vin une complexité et une élégance unique, révélant le caractère unique du terroir de San Lorenzo.