

Tenuta La Cà Vin da Ciacole 2024



Unités : 6 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	Italie
Producteur	Tenuta La Cà
Appellation	Verona Bianco IGT
Région	Vénétie
Couleur	Blanc
Intensité	N/D
Temps de Garde	3ans+
Encépagement	Garganega (<70 %), Pinot Bianco, Pinot Grigio.
Viticulture	Biodynamie
Vinification	Pressurage : Chargement en pressoir après éraflage et foulage; Fermentation en cuves d'acier avec levures indigènes jusqu'à épuisement des sucres. Élevage en cuve inoxydable sur lies pendant 6 à 7 mois. Mise en bouteille avec lune décroissante.
Sol	D'origine morainique, franc, de texture moyenne, calcaire.
Élevage	Inox.
Ce qui le rend unique	Cuvée à base de Garganega, de Pinot Gris et de Pinot Blanc, avec un bref contact avec les peaux d'environ trois heures lors du pressurage lent des raisins. Élevé pendant six mois en cuve inox, non filtré, non collé, et mis en bouteille sans sulfites ajoutés. Au nez, le vin s'exprime pleinement sur les fruits, avec des notes de fruits à noyau jaunes et, surtout, de poire mûre et juteuse. En arrière-plan, on retrouve une subtile touche épicée, une pointe