

Val Del Melo Ora di Pranzo 2024

Unités : 6 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : En commande

Pays	Italie
Producteur	Val Del Melo
Appellation	DOC Maremma
Région	Toscane
Couleur	Blanc
Intensité	N/D
Temps de Garde	3-5 ans
Encépagement	Vermentino et Sauvignon Blanc
Viticulture	Biologique
Vinification	À leur arrivée au chai, les raisins sont égrappés puis immédiatement et délicatement pressés. Le moût est ensuite fermenté en cuves inox à une température d'environ 16 °C. Après fermentation, le vin est élevé sur lies fines pendant environ deux mois puis mis en bouteille.
Sol	Marno-Sableux.
Élevage	En inox sur lies.
Ce qui le rend unique	Riche et complexe au nez. Des notes élégantes d'agrumes et de fruits tropicaux enveloppent le bouquet, enrichies d'arômes floraux délicats évoquant le sureau et l'aubépine. En bouche, le vin est intense et persistant, avec une belle richesse et une texture ample.