

# B

BARBERANI  
VITICOLTORI DAL 1961



56<sup>25</sup>\$



## BARBERANI - Vinoso Umbria IGT 2015 ITALIE, OMBRIE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
14704375

**PAYS**  
Italie - Ombrie

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2015

**APPELLATION**  
Umbria IGT

**CÉPAGE**  
100% Grechetto

**ALCOOL**  
13

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Orange

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Vinoso, Lac de Corbara

**ÂGE MOYEN DES VIGNES**  
30 ans

**TYPE DE SOL**  
Sédimentaire; présence de fossiles marins, de galets et d'agglomérats calcaires

**ALTITUDE**  
250 mètres

**SUPERFICIE DU DOMAINE**  
1 hectare

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

**RÉCOLTE** - En période de vendanges, nous suivons les principes de biodynamie basé sur le calendrier lunaire. Une sélection manuelle et rigoureuse est effectuée à l'aube afin de récolter uniquement les meilleurs fruits.

**FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT** - Les grappes sont éraflées et la fermentation spontanée s'effectue sur peaux avec des levures indigènes pendant 20 jours dans une cuve d'acier inoxydable. Après la fermentation, la macération débutera avec les peaux et les lies de levures pour une durée de 3 ans dans une cuve inerte.

**EMBOUTEILLAGE** - Quatre ans après la vendange

**SPÉCIFICITÉS** - Vin biologique inspiré de la biodynamie. Nos vignobles n'utilisent pas d'herbicides ni de pesticides. La fertilisation est réalisée à l'aide de préparations biodynamiques, de résidus de taille broyés et d'engrais verts de graminées et de légumineuses.

**FILTRATION** - Sans collage ni filtration

**PARTICULARITÉS** - C'est le cépage indigène Grechetto qui est ici cultivé, l'un des rares cépages blancs du monde qui développe des tanins à l'intérieur des baies. Les tanins sont de puissants antioxydants naturels. Petite production de 2000 bouteilles par année

### DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Robe jaune paille

**OLFACTIF**  
Nez complexe, avec des notes de fruits mûrs, de fruits tropicaux et de peaux de raisin

**GUSTATIF**  
Vin sec, frais et persistant, avec une douceur naturelle et une bonne structure; bouche enveloppante qui se termine sur une finale révélant une pointe d'amande

**ACCOMPAGNEMENT**  
Nous le recommandons avec des amuse-gueules de poisson frais, des pâtes délicatement assaisonnées, du poisson grillé ou poché et de la viande blanche.

**TEMPS DE GARDE**  
À boire dès maintenant ou dans les 5 à 10 prochaines années

**ACCOMPAGNE**  
Apéro, Viandes Blanches, Poissons

### AUTRES INFORMATIONS

**ACIDITÉ**  
5,70

**PH**  
3,48

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**  
Température fraîche à ambiante

PRIX ET  
DISTINCTIONS



---

DESCRIPTION

