

B

BARBERANI
VITICOLTORI DAL 1961



23⁹⁰\$

CARTON
DE 6 /
143⁴⁰\$



BARBERANI – Castagnolo Orvieto – 2021 ITALIE, OMBRIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14875254

PAYS
Italie – Ombrie

FORMAT
750

MILLÉSIME
2021

APPELLATION
Umbria IGT

CÉPAGE
100% Grechetto

ALCOOL
12

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Situé dans les collines avoisinant le lac Corbara en Ombrie

ÂGE MOYEN DES VIGNES
30 ans

TYPE DE SOL
Sédimentaire, avec la présence de fossiles marins, de galets et d'agglomérations calcaires

ALTITUDE
200 à 300 mètres au dessus du niveau de la mer

SUPERFICIE DU DOMAINE
15 hectares

CARACTÉRISTIQUE
Exposition sud-ouest, 4500 plants par hectares

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Entre août et septembre

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Fermentation alcoolique avec des levures indigènes et macération de 20 jours en cuve. Élevage de 6 mois en cuve inox. Ce vin blanc est vinifié de façon à préserver toute la fraîcheur du fruit afin qu'il soit agréable à boire dans sa jeunesse

SPÉCIFICITÉS –
Les raisins sont cueillis à pleine maturité en prenant soin de conserver une bonne acidité et un côté croquant.

PARTICULARITÉS –
Le cépage autochtone Grechetto est présent en Ombrie depuis les Romains et les Étrusques.

DÉGUSTATION

VISUEL
Couleur jaune paille très pâle, éclatant.

OLFACTIF
Les arômes typiques du grechetto rappellent les agrumes et l'amande fraîche.

GUSTATIF
Frais et croquant, les saveurs mûres et sapides mènent à une finale d'amande douce.

ACCOMPAGNEMENT
Parfait à l'apéritif, il se marie aussi avec toutes les entrées de poissons ou de fruits de mer, frais ou cuisinés, la petite friture et les viandes blanches.

ACCOMPAGNE
Apéro, Viandes Blanches, Poissons, Fruits de mer

PRIX ET DISTINCTIONS

JAMES SUCKLING
90 pts

DESCRIPTION

AUTRES INFORMATIONS

SYSTÈME DE CULTIVATION
Guyot double

TEMPÉRATURE DE SERVICE
10 °C à 12 °C

