

B

BARBERANI
VITICOLTORI DAL 1961



24^{40\$}

CARTON
DE 6 /
146^{4\$}



BARBERANI – Grechetto Umbria 2019 ITALIE, OMBRIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

IP14606601

PAYS

Italie – Ombrie

FORMAT

750

MILLÉSIME

2019

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

Entre 200 et 300 mètres au dessus du niveau de la mer

SUPERFICIE DU DOMAINE

5 hectares

CARACTÉRISTIQUE

Exposition sud-ouest, 4500 plants par hectares

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges manuelles 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. Le raisin est vinifié à pleine maturité, mais en conservant une bonne dose d'acidité afin d'obtenir un vin croquant et vif.

PARTICULARITÉS –

Le cépage autochtone grechetto est présent en Ombrie depuis les Romains et les Étrusques. C'est le cépage le plus connu de la région.

DÉGUSTATION

VISUEL

Couleur jaune paille très pâle et brillant.

OLFACTIF

Les arômes frais, fruités et invitants incitent à boire.

GUSTATIF

Frais, vif et savoureux à l'attaque, il se révèle sapide et rafraîchissant en bouche, avec une finale qui rappelle les amandes fraîches.

ACCOMPAGNEMENT

On le boit à l'apéritif et à table avec les poissons et les fruits de mer, frais ou cuisinés, et avec les viandes blanches.

TEMPS DE GARDE

On le boit à l'apéritif et à table avec les poissons et les fruits de mer, frais ou cuisinés, et avec les viandes blanches.

ACCOMPAGNE

Viandes Blanches, Poissons, Fruits de mer

PRIX ET DISTINCTIONS

JAMES SUCKLING

90 pts

AUTRES INFORMATIONS

SYSTÈME DE CULTIVATION

Guyot double

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 °C à 12 °C

DESCRIPTION

