



Wijnfiche

Az. Guerrieri - Biancanima | IGT Marche Bianco Italie (MARCHE) – 2021

Domaine

Az. Guerrieri

Dans les collines entre le village de Fano et Senigallia, entouré de vignes et d'oliviers, se trouve le domaine viticole Guerrieri. Trois principes importants y sont tenus en haute estime, à savoir la modestie, le respect de la terre (la nature) et la solidarité. Ce domaine s'engage à intervenir le moins possible dans les vignes, qui s'étendent sur une superficie de 70 hectares. Les oliviers de la famille couvrent 30 hectares, en plus ils gèrent 95 hectares sur lesquels ils cultivent des céréales. L'énergie utilisée est également verte et ils la produisent en partie eux-mêmes. Depuis des décennies, le vin, l'huile et les pâtes y sont élaborés avec une passion sans pareille.

Vinification

Sélection méticuleuse des raisins lors de la récolte début octobre. Seules les meilleures grappes de Bianchello sont utilisées pour élaborer ce vin d'exception. Macération courte sur les peaux pendant la fermentation dans une combinaison de cuves en ciment et d'amphores en terre cuite italienne. Ensuite, un vieillissement supplémentaire est effectué dans les mêmes contenants pendant une année. Production limitée à 1500 bouteilles par an.

Dégustation

De nom "Biancanima" évoque l'incarnation de l'âme ("anima" en italien) du raisin Bianame (l'appellation originale du raisin Bianchello). Ce vin enchante par sa couleur dorée claire et ses arômes de sauge, romarin, menthe poivrée et anis étoilé. La saveur est harmonieuse et bien équilibrée, avec des accents minéraux, des notes de fruits à noyau et une touche de salinité (clin d'œil à la proximité de la mer Adriatique).

Mets adaptées

Turbot | Fromage - mi-doux | Ravioli avec du beurre et sauge | Fromage - doux | Fruits de mer

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Bianchetto

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 12-14°C

