

DRINKS.

Cantine Barone Fiano una Mattina 2019 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705781
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Campanie
Embouteilleur	Cantine Barone, Via Giardino 2, 84070 Rutino, Italia
Marque	Cantine Barone
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	9 mois
Dégustation	Minéral, bien structuré et riche en finesse avec des notes d'agrumes, de melon, de fleurs sauvages, de miel et de noisettes.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Fiano
Etiquette	graphique, minimaliste
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2019
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, porc

Description

La viticulture à Rutino, un village du sud de la Campanie non loin de la côte méditerranéenne, a commencé sa production à grande échelle il y a seulement quelques décennies. Le père de Francesco Barone a planté les premières vignes en 1990, qui s'étendent sur un terrain vallonné à montagneux. Aujourd'hui, le paysage ressemble à une mosaïque de routes sinueuses, de longs villages, de vignobles et de forêts sempervirentes. La marque de vin Cantine Barone a été fondée en 2004 par Francesco Barone et Giuseppe di Fiore, après avoir rénové une ancienne cave à Rutino et investi dans différents terrains. L'entreprise cultive 12 hectares de terres à une altitude moyenne de 350 mètres et n'achète qu'un faible pourcentage des raisins dont elle a besoin. Le sol est limoneux calcaire avec de l'argile, du grès et de la marne, tandis que le climat est fortement influencé par la proximité de la mer. L'œnologue Vincenzo Mercurio trouve le parfait équilibre entre les méthodes de production traditionnelles et avancées dans ces conditions de culture avantageuses pour produire des vins remplis de caractère. La viticulture suit des principes durables, de sorte que seuls des engrais organiques sont utilisés.

Le Fiano una Mattina DOC 2019 est un vin blanc mono-cépage issu du Fiano, qui était cultivé par les Romains avant notre ère et qui est originaire de la région de Campanie. Les vignes occupent une superficie d'un peu plus de 2 000 hectares dans le monde entier et sont connues pour être très attrayantes pour les abeilles. Les vins épicés-aromatiques avec des nuances de noix et de miel sont typiques du Fiano. Après la fermentation à température contrôlée, le vin biologique passe huit mois dans des cuves en acier inoxydable et un autre mois en bouteilles.