



Notre gamme "Puro" correspond à nos vins naturels, sans sulfites ajoutés. Ils démontrent notre capacité à aller au-delà des standards d'oenologie et à créer des vins innovants sans perdre en qualité. Le *Puro Pét-Nat Bianco* est le fruit de recherches et d'essais pendant de longs mois. Il est issu d'une re-fermentation naturelle en bouteille sans dégorgement.

PURO PétNat- I.G.T Toscana Bianco Frizzante

Trebbiano

750ml / 10% - 11% vol.

Zone de production

Rufina (Toscane)

Les vignobles implantés en 1991, sont situés à 400mt d'altitude et les sols sont de pâte moyenne.

Récolte

A la main dans des cagettes avant mi-septembre pour garder toute sa fraîcheur et sa bonne acidité.

Vinification

Le pressage doux des raisins est suivi d'un soutirage à froid pour permettre la décantation des impuretés du jus. Le moût est ensuite laissé à fermenter naturellement à basse température dans des cuves en acier inoxydable pendant environ 15 jours. Lors de la mise en bouteille, on ajoute du nouveau moût frais, naturellement riche en levures et en sucres pour réactiver la fermentation en bouteille. Aucun dégorgement n'est effectué afin que les lies continuent à libérer leurs parfums et à enrichir le palais.



Couleur trouble, jaune foin pâle.



Il est élégant avec des notes de pêche blanche et de pamplemousse blanc.



Au palais, le vin est frais et minéral avec une finale très agréable et croquante.



Il est conseillé de le secouer avant de le déguster, de manière à mélanger les levures au fond pour en extraire tous les arômes. Il peut être dégusté seul comme une boisson rafraîchissante. Il sublime les aliments frits, le poisson et les viandes blanches. Essayez-le frais sur de la glace avec un zeste d'orange. Parfait pour les amateurs de vin naturel et les personnes curieuses de découvrir de nouvelles sensations.

Servir à 4° - 6°C

