

---

---

## IDA

---

---



---

**DOMAINE** Distina

---

**VIGNERON** Claudio Campaner

---

**VILLE** Castell'Arquato, Piacenza

---

**REGION** Émilie-Romagne

---

**Appellation** Vino Bianco

---

**Cépages** Mavasia di Candia Aromatica, Moscato Bianco, Marsanne

---

**Rendements moyens** 40 hl/ha

---

**Viticulture** Biologique, Biodynamique

---

**Vendanges** Manuelles (4,5ha) - Guyot

---

**Vinification** Non collé, non filtré, sans intrants chimiques, sans soufre ajouté.  
Macération pelliculaire de 15 jours.

---

**Élevage** 6 mois en cuve d'inox

---

**Alcool** 13 %

---

**SO<sup>2</sup> total** 38 mg/l

---

**Terroir** Sol argilo calcaire. 126m au-dessus du niveau de la mer, exposition NE/SO.

---

**Climat** Méditerranéen

---

**Conseil de service** Vin orange - ambré trouble aux reflets dorés.  
Nez fruits exotiques ; ananas, zeste d'orange et noix.  
En bouche : emphase sur l'acidité et la fraîcheur pour maintenir la haute buvabilité, astringence légère en lien avec avec la macération.

---