
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 %

SO² 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.
