



## VIGNA SOLARIA 2017

Falerio dei colli Ascolani DOC  
Spécialité par lot



**Région** Marches

**Cépages :** 50% Trebbiano, 30% Passerina et 20% Pecorino

**Vignoble :** Situé à Ascoli Piceno, 200-300m d'altitude. Sol plutôt sablonneux. 5000 plants/hectare. Rendement de 8000kg/hectare.

**Vinification :** La vendange est manuelle et à lieu à la fin octobre tôt le matin ou tard l'après-midi. Les raisins, scrupuleusement sélectionnés, sont gardés au frais jusqu'à leur arrivée à la cave. La fermentation a lieu en cuves d'acier à température contrôlée. Pendant tout le temps de l'affinage en acier, jusqu'à février environ, le vin restera à température de 10°C pour maintenir le patrimoine aromatique intact.

**Dégustation :** Jaune lumineux avec des reflets verdâtres. Au nez, les parfums sont fruités, très délicats et d'une élégance œnologique rare. Ce vin est capable de combiner les caractères typiques de ces cépages ainsi qu'un goût ample et équilibré. Il est d'une élégance non commune qui satisfera même les palais les plus exigeants.

**Accords :** Le Vigna Solaria s'accorde à merveille avec les pâtes aux fruits de mer, les crustacés et le poisson ainsi qu'avec le lapin et le poulet.

**Code :** 11155032

**Prix :** 17,95\$

**Prix licencié :** 16,95\$

**UVC :** 12

