

DRINKS.

Vie di Romans Ciampagnis Chardonnay DOC 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40822520
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Frioul-Vénétie julienne
Embouteilleur	Vie di Romans, Loc. Vie di Romans 1, 34070 Mariano del Friuli, Italia
Marque	Vie di Romans
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	Crèmeux-beurré, minéral, clair et frais avec des notes de bois de chêne, d'abricot, de citron, d'ananas et de bette à carde.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Chardonnay
Honneurs	
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	- .



la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	12-14 degrés
Millésime	2018
En accord avec	charcuterie, poissons & fruits de mer, fromages, pizzas & pâtes

Description

Gianfranco Gallo possède la cave Vie di Romans depuis 1978. Avec l'aide d'autres membres de la famille et de plusieurs employés, il cultive 60 hectares de terres dans le nord-est de l'Italie. La cave est entourée de ses propres vignobles à l'extérieur de Mariano del Friuli, entre les contreforts des Alpes et la côte adriatique. Le vignoble présenté ici porte le nom de Ciampagnis Vieris: il couvre près de 8 hectares, s'étend sur un terrain essentiellement plat à une altitude de 32 m, et est planté de vignes âgées d'environ 18 ans. Le rendement est de 5 800 kg de raisins par hectare. Les raisins récoltés fin août et début septembre sont utilisés pour l'élaboration du Chardonnay Ciampagnis. Après une première période de stockage au froid, s'ensuivent une fermentation de deux semaines et une maturation de neuf mois sur lies fines. Un peu moins de dix mois plus tard, le vin blanc est embouteillé et repose pendant six mois supplémentaires en bouteilles. Le Chardonnay Ciampagnis peut être conservé pendant 16 ans, sans perdre ses caractéristiques organoleptiques.