

Al di là del Fiume Birichèn Frizzante

Le Birichèn est fait à partir du cépage régional Grechetto sur les collines de Bologne. Danila et Gabriele travaillent toute leur ferme en biodynamie et les vinifications sont naturelles en utilisant que les levures indigènes. De la même façon qu'un pétillant naturel, la seconde fermentation s'effectue en bouteille qu'avec les levures et les sucres déjà présents. Les vendanges sont faite en début Septembre pour être certain de capturer une belle acidité et fraîcheur dans le vin.



Producteur: Al di là del Fiume
Pays: Italie
Région: Émilie-Romagne
Millésime(s): 2018
Cépage(s): Grechetto
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 12.0%
Code S.A.Q.: 14234730
Statut S.A.Q.: Importation privée
Prix (particulier): 38.65\$
Prix (licencié): 33.37\$
Disponibilité: Disponible

Danila et Gabriele

Al di là del Fiume

ITALIE



Al di là del Fiume qui signifie , au-delà de la rivière en italien, cache bien plus qu'un simple vignoble en Émilie-Romagne, au Sud-Ouest de Bologne. Danila et Gabriele ont créé tout un écosystème qui ne fait qu'un avec le cosmos! La ferme de 27 hectares abrite des plantations de toutes sortes dont 3 hectares de vignes entièrement en agriculture biologique et suivent religieusement les cycles naturelles de mère nature en ajoutant la biodynamie au centre de toute leur propriété. Gabriele et Danila vinifient naturellement sans intrants et qu'avec des levures indigènes les cépages locaux, comme la Barbera, le Grechetto et l'Albana.