

Al di là del Fiume Zirudèla

Danila et Gabriele travaillent toute leur ferme en biodynamie et les vinifications sont naturelles en utilisant que les levures indigènes. Le Zirudèla est le symbole de l'union des trois cépages blanc autochtones de la région. La particularité de cette cuvée, est qu'il y a d'abord une macération carbonique en grappe entières de l'Albana qui est le cépage principale. Cette étape confère au vin une acidité mordante et plus de fraîcheur tout en mettant de l'avant le fruit.



Producteur: Al di là del Fiume
Pays: Italie
Région: Émilie-Romagne
Millésime(s): 2018
Cépage(s): Montuni
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 13.0%
Code S.A.Q.: 14234721
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.