



Santa Lusa, 2020

Vini Ancarani

ITALIE, EMILIE-ROMAGNE, ALBANA DI ROMANA DOCG

DESCRIPTION DU PRODUIT

| | |
|------------------------|--|
| VITICULTURE | Biologique |
| CÉPAGE(S) | 100% Albana |
| TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL | < 1 g/l |
| SITUATION GÉOGRAPHIQUE | Oriolo dei Fichi – Faenza (RA) sur une colline à environ 120 -130 mètres au-dessus du niveau de la mer. |
| EXPOSITION | Est et nord-est |
| GÉOLOGIE DU SOL | « Marzana » ou sables jaunes du Pléistocène avec une forte présence de calcaire et de fossiles. |
| VINIFICATION | Egrappage traditionnel et macération de fermentation sur les peaux avec leurs propres levures pendant environ 6 jours. Pressage doux pour une extraction douce et intense des arômes. |
| ÉLEVAGE | Maturation pendant 4 mois sur lies et douze mois en large cuve de ciment. Décantation et vieillissement en cuves ciment pendant au moins 10 mois pour assurer une clarification naturelle et une évolution de la structure. Durée minimale de séjour en bouteille avant commercialisation de 6 mois. |

CODE SAQ
15179621

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
48.50 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Nous sommes des agriculteurs étroitement liés à la terre, conscients du lien privilégié qui nous rattache à celle-ci. Dans notre région, le vin a toujours fait partie intégrante du quotidien des gens. Tout comme l'huile d'olive et le pain, il a sa place au centre de la table, et accompagne autant les repas que les parties de cartes. Nos vins sont sans prétention. Ce sont avant tout des vins authentiques et sincères, qui procurent du plaisir à ceux qui les partagent. Ils sont issus principalement de cépages indigènes tels que l'Albana, le Sangiovese, le Centesimino, le Famoso et le Trebbiano. Être artisans du vin signifie pour nous suivre un circuit court, respecter le territoire auquel nous sommes liés et être pro-actifs dans le développement durable autant environnemental que social. Cela signifie aussi confectionner des vins de caractère, uniques et mémorables, dans lesquels on retrouve autant l'identité du territoire que celle du producteur.