

## *Villa Monte Vibiano*

### *Appellation IGT Ombrie*



Créer en 1960 la ferme de Monté Vibiano unique en son genre compte plus de 300 hectares de terres cultivées en plus de quarante hectares de vignes du pacifique qui entourent le château de Monte Vibiano. À la fine pointe de la technologie, le château a fait l'acquisition de 48 nouvelles cuves en acier inoxydable contrôlées par ordinateur pour maintenir la bonne température tout au long du processus de vinification. En outre, Monte Vibiano utilise plus de 300 fûts de chêne français pour le vieillissement du vin. Cet établissement moderne produit certains des meilleurs vins de l'Italie centrale. Monte Vibiano, avec son «360 révolution verte» est connu dans le monde entier faisant d'elle, une entreprise zéro émissions certifiées à cet effet par le DNV scandinave.

**Cépages :** 100% Sangiovese

**Analyse :** 13,5% alc. / vol.

**Vinification :** Cueillis à la main. Produit à partir des plus jeunes raisins Sangiovese dans nos vignes. Le vin subit deux fermentations alcoolique et malolactique en cuves d'acier inoxydable et est mis en bouteille 5 mois après la récolte.

**Dégustation :** Jeune, frais, très fruité, un vin léger, expressif et séduisant, prêt à la consommation immédiate avec antipasti et les pâtes.

**Service :** Entre 16 et 18 °C.

**Potentiel de garde :** prêt à boire



Code :

Prix :

Format : 750 ml

