



## PA'RO orange

ROU801

### Historique

Situé dans les collines de l'Arezzo, en Toscane centrale, il incarne une tradition vinicole centenaire, enrichie par une démarche moderne écologique et innovante. Ce vignoble est un exemple d'excellence en matière de viticulture biologique, mettant en avant le terroir toscan dans chaque bouteille. Vieux de quatre générations, l'histoire du domaine est intrinsèquement liée à celle de la famille Mancini, qui a su transmettre non seulement le vignoble, mais aussi la passion du vin et du terroir.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Buccia Nera
<b>Région vinicole</b>	Toscane	<b>Cépage(s)</b>	trebbiano, grechetto
<b>Appellation</b>	Toscana bianco IGT	<b>Conservation</b>	
<b>Service</b>	12°C		

### Description

<b>Oeil</b>	Robe or intense aux reflets dorés tirant sur l'orange.
<b>Nez</b>	Bouquet intense évoquant les arômes herbacés du cépage Trebbiano et de fruits jaunes très mûrs, principalement la pêche jaune, l'abricot confit et le gingembre.
<b>Bouche</b>	Ample en bouche, avec une agréable sensation tannique équilibrée par une belle acidité et un bon équilibre alcoolique. La présence des tanins laisse une agréable sensation d'astringence et une belle persistance en bouche.

### Accord mets/vin

<b>Commentaires</b>	ALTITUDE : 350 à 450 m SOL : Mélange moyen à dominante argileuse et graveleuse EXPOSITION : Sud-Ouest VENDANGES : Mi-octobre VINIFICATION : Les raisins égrappés macèrent sur leurs peaux pendant toute la durée de la fermentation alcoolique spontanée, soit environ 40 jours. La fermentation alcoolique se déroule intégralement en cuves inox à température contrôlée (18 °C).  ÉLEVAGE : 8 mois sur lies en cuve inox, puis 2 mois minimum en bouteille.  <b>Biologique.</b>
---------------------	--

En une ligne