ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Albaspina Verdicchio

ROU872

Historique

Casa Farneto est un producteur de vin familial et indépendant. Avec ses 43 hectares de vignes, le domaine allie technologie, tradition et durabilité pour produire des vins d'excellence. À l'ombre des chênes de Farneto, qui donnent leur nom au domaine, la ferme cultive des cépages blancs et rouges, avec une attention particulière portée au Verdicchio.

Reconnaissance

Pays	Italie	**Producteur**	Casal Farneto
Région vinicole	Les Marches	**Cépage(s)**	verdicchio
Appellation	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC	**Conservation**	5 ans
Service	10-12°C		

Description

Oeil
Robe jaune paille pâle aux délicats reflets verts.

Nez
Arômes fruités délicats avec des notes florales d'aubépine, de pomme et d'agrumes avec un arrière-goût typique d'amande.

Bouche
À la première gorgée, sa fraîcheur et son croquant offrent une sensation vive en bouche, suivie d'une légère amertume d'amande en fin de bouche qui la rend très polyvalente pour accompagner les plats. Vive, énergique et directe.

Accord mets/vin

Entrées chaudes et froides, pâtes à sauce blanche et fruits de mer grillés ou tout simplement à l'apéritif.

Commentaires

Certifié Equalitas
Sucre résiduel: 0,88 g/L
Origine du cépage : Le Verdicchio est l'un des cépages nobles d'Italie, souvent surnommé le « Chablis italien » (cit. Jansis Robinson) en raison de sa minéralité, de sa complexité et de son excellent potentiel de garde, pouvant atteindre 25 ans.

Terroir : Les vignes se situent entre 250 et 300 mètres d'altitude, sur le versant nord de l'appellation, à 15 km des Apennins et à 30 km de la mer Adriatique. La vallée, ouverte sur la mer, bénéficie d'une ventilation constante entre la montagne et la mer, jour et nuit, ce qui contribue à la fraîcheur et à l'intensité aromatique des raisins, même lors des étés chauds, et favorise leur bonne santé. Le sol, de densité moyenne, est plutôt meuble ; à deux mètres de profondeur, on trouve une épaisse couche d'argile. Le vignoble est exposé nord-est.

Vinification : Les raisins sont d'abord transportés sur une table vibrante, puis égrappés. Enfin, 50 % des baies sont coupées individuellement afin de préserver l'intégrité de leur peau (et leurs arômes). Les baies sont ensuite refroidies à environ 8 °C avant d'être pressées sous azote, où le moût est extrait à une pression comprise entre 1,2 et 1,4 bars. Le moût est ensuite débourbé pendant 36 heures avant de fermenter pendant 15 jours à une température de 16 à 18 °C. Le vin est ensuite élevé en cuves inox au contact de ses lies fines jusqu'à la mise en bouteille (généralement 3 mois).

Développement durable.

En une ligne

Albaspina Verdicchio séduit par sa fraîcheur éclatante et son rapport qualité/prix exceptionnel.