# BARBERANI (BIO 100%)

Cuvée Castagnolo

Orvieto Doc Classico Superiore

Grechetto 70% & Trebbiano 30%

***Italie, Ombrie***

La famille BARBERANI est propriétaire du domaine depuis 1961. Il se situe sur les collines surplombant le lac Corbara qui est traversé par le Tibre, dans la zone historique et la plus prestigieuse d'Orvieto, avec l'appellation « classico ». La propriété couvre 50 hectares de vignes et bénéficie d'un terroir exceptionnel, avec un sol argilo calcaire d'origine volcanique et un microclimat unique, influencé par la présence du lac. Il en résulte pour les vins une complexité et une minéralité typique. Depuis les années 1980 la famille a choisi une approche naturelle, qui s'est concrétisée en 2015 par une certification BIO totale. Toutes les opérations sur les vignes sont complètement manuelles, en utilisant des traitements traditionnels et des techniques anciennes, sans aucun produit chimique.

La vendange est manuelle avec un choix rigoureux des plus belles grappes. Macération à froid, fermentation contrôlée pour réduire au strict minimum les sulfites et élevage en cuve inox.

Ce vin est l'interprétation la plus moderne et innovante du Orvieto Classico traditionnel. Cette production est le résultat d'une sélection de qualité dans le vignoble et démontre le potentiel de ces terres. Ce vin est extrêmement complexe, et représente la passion du vin de la famille.

Le vin est de couleur jaune paille. Au nez, arômes fruités, avec un bouquet complexe et intense. En bouche, il est minéral et persistant, et révèle une belle structure naturelle.

Température de service : 10-12°C

Ce vin accompagnera parfaitement des entrées de fruits de mer, les poissons grillés et les viandes blanches. Il sera aussi excellent en apéritif !