

MELONI

Il Biologico Vermentino DOC

100% Vermentino

Italie, Sardaigne



Le cépage Vermentino qui produit les meilleurs vins blancs secs de Sardaigne est également présent en Ligurie, dans le sud de la France et en Corse.

Le domaine Meloni travaille en bio depuis plus de 20 ans, et après 2 années compliquées pour des raisons climatiques sans certificat BIO, il fait son grand retour avec un nouveau concept et une démarche 100% BIO encore plus poussée. Rien n'est laissé au hasard...

Le bouchon Diam Bio est à base de liège et cire d'abeille, l'étiquette est réalisée à partir des déchets de tiges et pellicules des raisins, et la bouteille est en verre recyclé plus léger (360g au lieu de 560g), enfin les emballages sont en carton recyclé !

Vignoble : Ferme Campu Pirastu Senorbì (Cagliari)
Terroir : Zone collinaire sablonneuse d'environ 300m d'altitude.

Ce vin blanc aromatique, à la robe jaune paille, nous offre une extraordinaire fraîcheur, lié au terroir permettant une maturation assez tardive.

En bouche, le vin est puissant, avec un côté floral, des arômes de pomme golden, d'agrumes et de fruits tropicaux, relevés par une légère amertume revigorante. Le vin est complexe et structuré, tout en étant facile à boire.

Alcool : 13,5% Température de service : 8 -10°C
A boire dans les 3-5 ans.

Agréable vin découverte d'accompagnement d'une cuisine méditerranéenne relevé. Sera parfait également avec les « antipasti » italiens, tous les plats de la mer, les viandes balances ou les fromages non affinés.