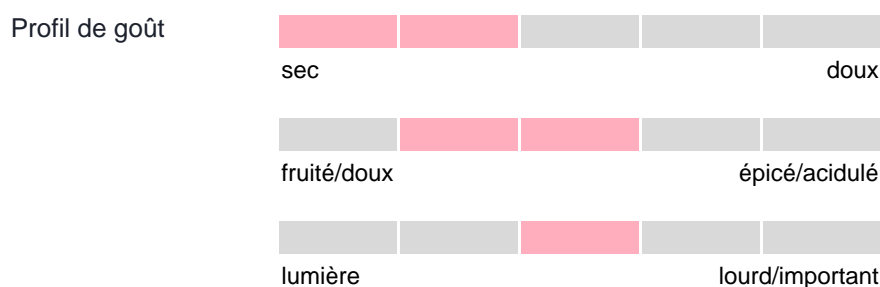




FAVORITA BIANCA PIEMONTE DOC MURA MURA 75CL



Piemonte DOC, Mura Mura, Piémont, Italie



Millésime 2021

Notes Ce vin est une véritable expression du terroir, caractérisée par l'élégance et la profondeur, sans amertume. Sa personnalité aromatique est exempte de défauts sensoriels. Avec une robe jaune paille aux reflets dorés, il révèle des arômes de fleurs d'acacia, de prunes jaunes, de melon et une pointe de vanille. En bouche, il se présente concentré et corsé, mais avec une bonne fraîcheur. La finale est longue et persistante.

Accompagnement Est un excellent compagnon des plats raffinés. Il se marie particulièrement bien avec les plats de poisson, les viandes blanches et les fromages crémeux. Grâce à sa fraîcheur et à sa profondeur, il peut également être dégusté en solo afin d'apprécier toute sa complexité aromatique.

Vinification Ce vin est soigneusement égrappé et foulé, suivi d'une macération à froid à 8°C pendant 48 heures. La fermentation alcoolique débute dans des cuves en acier et se termine dans des amphores en céramique ainsi que dans des tonneaux. La fermentation malolactique n'est pas effectuée. Le vin est élevé pendant 15 mois sur lies fines en fûts de chêne français de 500 l et en amphores de céramique de 400 l, avec de fréquents bâtonnages. Après un repos de 4 mois en bouteille, on obtient un vin stylé.

Les variétés de raisin 100% Favorita

Alcool 14.5%

Format 75 cl

Prix / Classements

MURA MURA

Une merveilleuse découverte lors de Vinitaly 2022. Guido Martinetti et Federico Grom, les fondateurs de la multi-entreprise de gelati Grom, ont acheté, après la vente de leur empire de glaces à Unilever, 30 hectares de terrain dans le Barbaresco, dont 10 hectares de vignes. Ils y produisent aujourd'hui des Barbaresco de grande qualité, issus de vignobles individuels, qui répondent aux exigences les plus élevées. D'autres vins comme le Barbera d'Asti ou l'excellent Piemonte DOC complètent l'offre.