



ITALIE IGT MARCHE BIANCO " BIANCANIMA " 2022 AZIENDA AGRARIA GUERRIERI

Pays : Italie
Région : Marche
Sous région :
Cépage(s) : 100% Bianchetto

Note de dégustation :

Vin blanc de couleur paille brillant. Nez original, évoquant les agrumes, les fruits frais, les fleurs blanches, ainsi qu'un caractère minéral soutenu. En bouche, vin blanc sec, vif et typé. Il surprend par un équilibre subtil entre tension et structure marquée. Un vin hors des codes actuels, au caractère bien affirmé. Son goût et ses arômes inattendus peuvent surprendre lors de la mise en bouche mais rapidement, on apprécie sa personnalité et sa finale saline et persistante. Servir à température de cave.

Température de service : Entre 10 et 12 C°

Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec un risotto aux fruits de mer, une fricassée de homard, une dorade grillée ou des fromages de chèvre affinés ou des fromages à pâte molle et semi-dure.

Commentaires du sommelier :

Biancanima est une micro cuvée (seulement 3000 bouteilles produites) issue uniquement du cépage autochtone à la région des Marches, le Bianchetto. Le talentueux et audacieux vigneron Alberto Guerrieri effectue une sélection rigoureuse des raisins, seuls les meilleurs, adaptés à ce vin, sont retenus. Les vendanges débutent à pleine maturité. Le choix est de faire une courte macération (3 jours) dans des cuves ovoïdes en terre cuite italienne (Terracota). Les peaux restent aussi en contact avec le jus lors de la fermentation qui a lieu en cuves béton et cuve en terre cuite. Après fermentation, le vin est élevé dans les mêmes récipients pendant environ un an. Le résultat est un vin très surprenant, fin, intense et qui appelle la gastronomie. Servir à température de cave.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

