

VIANDANTE

del Cielo

BLANC 2020 LUNGOLAGO

IGT Ombrie – Agriculture biologique 

Le Domaine Viandante del Cielo se situe au centre de l'Italie entre 300 et 370 mètres d'altitude. Les 4 hectares de vignes sont plantées sur d'étroites terrasses face au lac Trasimène. Les trois vins du domaine sont l'expression parfaite du caractère et de la mission de Viandante del Cielo : sophistiqués, raffinés et uniques. La production est très limitée.

Lungolago est le vin blanc de Viandante del Cielo, un assemblage de Chardonnay et du cépage autochtone Grechetto, en rapport direct avec son terroir lacustre qui lui donne son nom : "Lungolago".



CÉPAGES

85% Chardonnay – 15% Grechetto

RÉCOLTE

Récolte manuelle, agriculture biologique, travail 100% manuel, sans aucune mécanisation. Les vignes, exposées à l'Ouest, sont taillées en guyots simples (de 4 à 5 guyots)

TERROIR :

Sol limoneux et sableux. Ce territoire se prête remarquablement aux cépages internationaux, grâce à son climat continental et à ses sols qui tendent à concentrer des tanins de caractère

ALTITUDE

340m

VINIFICATION

3 semaines de fermentation à une température de 23°, élevage sur lies pendant 3 mois. Bâtonnage 3 fois par semaine le premier mois, toutes les semaines le deuxième mois et toutes les deux semaines le troisième mois

ELEVAGE

Elevage de 6 mois en barrique neuves de chêne français pour 50% du volume et 50% en barrique de second passage provenant de plusieurs forêts. Ensuite, 12 mois d'élevage en bouteille

ASPECT

Robe dorée aux reflets de paille

NEZ

Nez délicat, pêche blanche et notes d'ananas. Caractère épicé et savoureux, avec des notes caractéristiques de fenouil et de menthe poivrée provenant du Grechetto

BOUCHE

L'acidité vive et la minéralité des pierres humides sont contrebalancées par une texture onctueuse et ample. Les herbes aromatiques se mêlent à une touche de camphre, tandis que la finale, longue et persistante, révèle des notes d'agrumes et de réglisse, le tout porté par une salinité unique

ACCORD METS ET VINS

Viande blanche rôtie aux herbes, lapin dans une sauce à la crème et aux champignons, fruits de mer, fromages à pâte dure

GARDE

5 à 7 années

