



GLORIA

Millésime 2016

VIN D'Italie

1320 bouteilles produites



ORIGINE DU VITRAIL:

Cathédrale St Vitus – Prague

CEPAGE: 100% Vermentino.

SURFACE: 1 hectare.

Parcelle "Partenza"

TERROIR:

Toscane. Orientation Sud-Ouest.
sous-sol Argilo-calcaire riche en fossiles
et coquillages du Pléistocène.

PRODUCTION: 40hl/ha

Labours et griffages des sols, travaux en vert.

TAILLE: Guyot simple.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique.
Biodynamie, certifié Demeter.

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité.

Macération pelliculaire courte : 4 jours.

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage et mise en bouteille sans apport de So2.

Elevage en **Amphores** de 400 litres, pendant 9 mois.

Pas de collage, pas de filtration.

Sans Soufre ajouté.

SO2 total: <15 mg/L

SO2 libre: <10 mg/L

COMMENTAIRES:

Robe jaune soutenue, reflets jaune verts.

Fruit éclatant sur les agrumes bien mûrs, citron jaune, kumquat, poire, ananas, amande verte, notes de fleurs blanches et délicates notes d'épices douces.

Minéral, incisif, gras et très rond en même temps, le vin présente un beau volume en bouche, une grande richesse aromatique et s'étire longuement sur des notes d'agrumes. Vin de forte personnalité qui saura vieillir tranquillement dans votre cave de longues années.

« Cette cuvée à 4 mains issue de Vermentino et réalisée avec mon copain Francesco de Filippis (domaine Cosimo Maria Masini - San Miniato, Pise) va vous faire aimer l'Italie. C'est un vin complexe, riche, plein d'énergie qui respire la joie de vivre ; prenez autant de plaisir à déguster ce vin que nous en avons pris à le vinifier. » Fred

ACCORDS MET-VIN:

Carpaccio de St Jacques, zestes de Kombawa

Suprême de volaille à la crème.

Œufs brouillés à la truffe blanche.

Spaghettis aux coques et persillade.

Risotto de fruits de mer.

Carpaccio d'espadon, ail, gingembre, un filet d'huile d'olive très verte.

Dorade grillée au barbecue, entre amis !

Un morceau de pecorino.

La bonne tarte au concombre de Jean-Rémi P.

Une poignée d'oursins.

DEGUSTATION:

Temperature de service idéale: **10/11°C**

A boire à partir de 2017 et sur 5/7 ans au moins.