



NIBBIO CHARDONNAY DELLA SALA

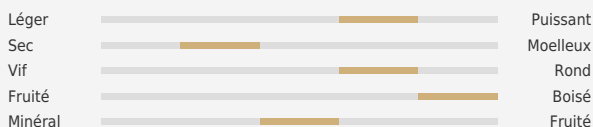
PRODUIT

Élaboré avec une rare exigence à partir des meilleures parcelles de Chardonnay du domaine Castello della Sala, Nibbio est une cuvée d'exception, produite uniquement lors des millésimes les plus remarquables, lorsque la nature et le terroir se conjuguent pour offrir une maturité parfaite, une acidité équilibrée et une expression aromatique hors du commun.

Situées à plus de 500 mètres d'altitude, les vignes sélectionnées bénéficient de sols argilo-calcaires riches en sédiments marins, qui confèrent au vin cette tension minérale et cette élégance typique des grands terroirs blancs. L'influence du climat continental de l'Ombrie, adouci par des nuits fraîches, permet une maturation lente et progressive des raisins, essentielle à la complexité finale du vin.

La vinification du Nibbio suit une approche d'une précision presque artisanale. Les raisins sont récoltés à la main, par tries successives, à l'aube, pour préserver leur fraîcheur. Une macération pelliculaire à froid précède le pressurage délicat. La fermentation se déroule ensuite en petits fûts de chêne français, où le vin est élevé pendant une longue période, avec un bâtonnage régulier des lies, renforçant la richesse aromatique et la texture crémeuse.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Umbria / Italie
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Chardonnay, Grechetto, Viognier



NOTATIONS

James Suckling : 99/100