



Il Torrione Umbria Trebbiano Spoletino 2025

Avec ce tout premier vin blanc issu des caves d'Il Torrione, Jan & Bert prouvent leur dévouement absolu à la qualité d'exception. Tout a été mis en œuvre pour produire un grand vin : des rendements limités au vignoble, des vendanges manuelles en passant par une sélection rigoureuse des raisins, suivie d'une fermentation spontanée. L'élevage de six mois en cuves inox permet de laisser s'exprimer le fruit et le terroir, sans fard ni artifice.

Le Trebbiano Spoletino ne doit pas être confondu avec le Trebbiano Toscana, bien plus connu mais qualitativement inférieur. Dans les années 2000, ce cépage ombrien avait presque disparu ; il est donc exceptionnel de pouvoir déguster une cuvée issue de vignes aussi mures.

Attendez-vous à un vin complexe et intense, aux arômes de fleurs blanches, de fruits à noyau et d'agrumes délicats. En bouche, le vin se révèle ample, complexe et voluptueux.

19,79 €

Domaine viticole	Il Torrione
Pays - Région	Italie, Ombrie, Montefalco
Style de goût	Blanc : complexe et ample
Raisins	Trebbiano Spoletino
Viticulture	Conversion Bio
Vinification	Vendanges manuelles, fermentation spontanée
Maturation	6 mois en cuves inox
Drinking window	2024-2028
Gastronomie	Ce vin accompagne à merveille tous types de poissons, qu'ils soient simplement grillés ou nappés de sauces onctueuses. Il se marie également parfaitement avec la volaille ou d'autres viandes blanches.
Volume (cl.)	75.0



Pourcentage 13.5
d'alcool