



# Fattoria Fibbiano

## Fonte Delle Donne

### Toscana



**SL – caisse de 12**  
**Code de produit : + 13505032**  
**Pays : Italie**  
**Région : Toscane**



50 % Colombana  
50 % Vermentino



Alcool : 12,5 %



Les raisins sont récoltés manuellement aux heures les plus fraîches de la journée. À l'intérieur de la cuve, le moût est refroidi à l'aide de CO2 glacé afin de réduire la température en très peu de temps et de créer une barrière de CO2 pour éviter l'oxydation. Après 24 heures, le moût est pressé et transféré dans une nouvelle cuve de fermentation à température contrôlée pendant environ 30 jours. 6 mois en cuve de ciment, puis 6 mois en bouteille.



Couleur or pâle avec des notes aromatiques d'agrumes frais et un parfum d'anis étoilé. La bouche est douce, minérale, avec un goût vif et persistant et une bonne acidité.



Fattoria Fibbiano est situé en Toscane sur la colline de Pise. Le terroir est constitué d'un sol d'une ancienne mer. Plusieurs coquillages et anciennes barrières de corail constituent le sol. La qualité du vin débute premièrement dans la vigne. C'est pourquoi un soin très important est axé sur le vignoble.

