

# Tenuta Fornace

## Gocce Di Luce

IP (caisse de 6 x 750 ml)

**Pays : Italie**

**Région : Piémont**



100% Timorasso



Alcool : 14 %



La fermentation alcoolique est uniquement spontanée et exclusivement avec ses propres levures indigènes contenues dans les raisins, après un vieillissement de 12 mois sur les levures dans des cuves en acier inoxydable avec des bâtonnages fréquents.



Le vin obtenu à partir de ce cépage, à la fois très ancien et rare, est particulièrement riche en acidité et en sucre, mais surtout en minéralité. Le Timorasso cultivé sur des sols totalement marneux et légèrement calcaires présente d'incroyables notes minérales, presque volcaniques, car ce sol est non seulement pauvre en substances organiques, mais surtout en eau pendant l'été. Les racines doivent donc s'enfoncer de plusieurs mètres en profondeur pour puiser dans les aquifères. De cette manière, une énorme gamme de minéraux est apportée à la plante, composants essentiels du bouquet final.



Tenuta Fornace est le résultat du rêve d'Andrea Rossi et de sa famille, qui déjà au début du XIXe siècle cultivaient des raisins à Oltrepo' Pavese, où la culture de la vigne remonte à des milliers d'années.

