

Bianco bio - Lunatico - San Donatino Toscana IGT

Vin naturel



Notes de dégustation :

Robe : couleur de pelure d'oignon.

Nez : marin avec beaucoup de personnalité.

Bouche : vibrante et fraîche.

Accords mets-vin :

A servir à l'apéritif, avec des plats de poisson, des viandes blanches.

Ce qui définit un Vin Naturel ?

- Conduite du vignoble en bio ou en biodynamie,
- Vendanges manuelles,
- Fermentation spontanée à base de levures indigènes,
- Interdiction des intrants chimiques.



Typologie : vin blanc bio sans intrants chimiques



Producteur : San Donatino



Zone de production : Castellina in Chianti, Siena, Toscane.



Cépage : 100% sangiovese bio



Garde : jusqu'à 2 ans



Degré alcoolique : 15% Vol.



Température de service : 8-10°C

