

## A6mani Bianco Salento 2017

### A6mani

---

#### Le domaine

Nous avons longtemps travaillé avec des vins du sud de la péninsule, mais les vins nous avaient fatigués par leur style et leur lourdeur. Nous sommes donc heureux d'avoir retrouvé un vignoble en cette fin 2012 proposant des vins avec plus de fraîcheur et du fruit!

De nouveaux vins issus de vignobles (vieilles vignes) féminins – propriété de deux belles-sœurs dans les Pouilles. Les raisins étaient vendus à un des plus grands producteurs de la région (la Cantina San Marzano).

Des vins pleins de fruits, souples et agréables pour tout type d'occasions. A noter le superbe Primitivo di Manduria, région de prédilection pour ce cépage puissant et aromatique.

**Prix:**  **Puissance: 2** (1:light, 5:powerfull)

### Résumé:

---

Type:	Blanc
Millésime:	2017
Pays:	Italie
Appellation:	IGP Salento
Producteur:	A6mani
Contenu:	0.75L

### Terroir:

---

Sol:	Argileux, 100m d'altitude
Cépage:	Chardonnay et Malvasia Bianca
Âge de la vigne:	20
Climat:	Méditerranéen
Conduite de la vigne:	Guyot et double Guyot
Particularité(s):	



## Élaboration:

---

Date de vendange:	Mi-Août
Type de vendage:	Manuelle
Elevage:	Cuves inox thermo-régulée (12 - 14°)
Mise en bouteille:	
Cépage:	Chardonnay et Malvasia Bianca
Passage barrique:	Aucun

## Analyse:

---

Sucre:	4.0 gr/l
Acidité:	6.0 gr/l
PH:	

## Dégustation:

---

Vue:	Jaune paille avec des reflets dorés.
Nez:	Un arôme intense et persistant, avec des notes de pêche mûre, de fruit de la passion et de mandarine.
Bouche:	Les arômes exotiques sont présents en bouche avec une fraîcheur d'agrumes en fin de bouche.
Appréciation(avis):	Vin frais, facile à boire, équilibré et persistant.
	Temps de garde: 4 à 5 ans

## Accord (mets):

---

T° service:

12 - 13°

Conseil sur le service:

Met suggéré:

Excellent avec les entrées et la soupe de poisson, le fromage frais et les pâtes avec des sauces légères.