



Chili



De Martino

Ungrafted Muscat

HISTOIRE :

Pietro de Martino quitte son Italie natale et sillonne le Chili, et c'est dans le village d'Isla de Maipo, à 50 kilomètres de Santiago, coincé entre les Andes et l'océan, qu'il pose ses valises en 1934. Ses explorations se poursuivent intensément, passant le pays au peigne fin et examinant plus de 350 parcelles à la recherche de la perle rare. Aujourd'hui, les 300 hectares du domaine sont répartis en 8 vignobles qui expriment la diversité du terroir chilien. Le domaine est désormais géré par la quatrième génération.

Ungrafted est un projet entre les deux frères De Martino, Marco et Sebastian. La passion de ces deux frères pour les régions d'Isla de Maipo (Vallée de Maipo) et Guarilhua (Vallée d'Itata) ainsi que pour les vignes non greffées, les a conduit à créer une nouvelle marque de vin : Ungrafted est né avec le millésime 2020.

Le climat ici est décrit comme «maritime», avec des précipitations suffisantes pour se passer d'irrigation. Les vignes sont cultivées sur des pentes de vieux sols granitiques et sont taillées en gobelet.

Le travail traditionnel de la vigne se fait à la main et à cheval.

APPELLATION :	D.O. Itata
CÉPAGE :	Muscat
TERROIR :	Sols de granite
RÉGION :	Vallée del Itata
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	13%

ELEVAGE :

Fermentation malolactique partielle et élevage sur lies pendant 6 mois.

NOTES AROMATIQUES :

Le nez révèle des arômes de fleurs et de zestes, avec une touche de minéralité complexe. Le vin est sec et bien équilibré par une acidité vive et des notes d'agrumes, s'étirant sur une longue finale.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 12-14°C

