AGRIVERDE
VINI SUPERIORI SECONDO NATURA

Italie

www.cantineagriverde.com

Agriverde

Riseis Trebbiano 2023

HISTOIRE :

L'une des plus anciennes familles vigneronnes des Abruzzes, les Di Carlo, a fondé Cantine Agriverde en 1830. Depuis lors, la passion pour la vigne s'est transmise de génération en génération, portée par des propriétaires soucieux de préserver et de valoriser un terroir exceptionnel. Aujourd'hui, Agriverde veille sur 65 hectares de vignes, cultivées avec dévouement et respect de la nature. Le domaine se consacre à la production de vins biologiques, mêlant harmonieusement savoir-faire ancestral et innovations modernes pour offrir des crus raffinés d'une qualité irréprochable.

Nichée au cœur des paysages luxuriants de Villa Caldari à Ortona, les vignobles s'étendent sur les collines ondulantes, où la mer Adriatique, d'un côté, tempère le climat, tandis que le majestueux massif de la Majella, de l'autre, protège les vignes et façonne leur caractère. Ce mariage unique entre terre et mer confère aux vins d'Agriverde une identité singulière, reflet du terroir préservé des Abruzzes.

APPELLATION : Trebbiano d'Abbruzo
CÉPAGE : Trebbiano
TERROIR : 250 m d'altitude, sols calcaire
RÉGION : Abruzzes
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5%
ACIDITÉ : 6.20 g/L

ELEVAGE :

Elevé en cuve inox

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 3 ans
Température de service : 10°C

NOTE PRESSE :

James Suckling : 90/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin a une robe jaune paille aux reflets verts. Son nez est expressif, aux arômes de fruits du verger, de fleurs blanches, de citron vert et de verveine. En bouche, il s'exprime avec vivacité, offrant une attaque tonique et franche. Il révèle des saveurs intenses de pêche blanche et de pomme verte.

ACCORDS :

Fruits de mer, salade de saison, poissons, viandes blanches, fromage au lait cru

VINS DU MONDE