

Marziano Abbona Cinerino 2024



Unités : 6 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : En commande

Pays	Italie
Producteur	Marziano Abbona
Appellation	Langhe DOC Bianco
Région	
Couleur	Blanc
Intensité	N/D
Temps de Garde	5 à 10 ans
Encépagement	100% Viognier
Viticulture	Biologique
Vinification	Égrappage et foulage; Macération pelliculaire de 36 heures ; Pressurage doux et débouillage; Fermentation en barriques de 225 L (acacia et chêne français) avec levures sélectionnées; bâtonnages quotidiens
Sol	Sol limono-argileux peu profond, avec affleurements de marnes sur les zones plus érodées, conférant aux vins structure, finesse et complexité.
Élevage	6 mois sur lies en barriques (acacia et chêne français) avec bâtonnages hebdomadaires
Âge moyen des vignes	32 ans
Ce qui le rend unique	Un Viognier qui allie richesse et précision, loin des expressions lourdes du cépage. Issu d'un millésime plus frais, le Cinerino 2024 se distingue par une belle tension et une grande buvabilité. Sa texture ample et pulpeuse est parfaitement équilibrée par une acidité vive et une trame aromatique fraîche, marquée par des herbes balsamiques, des notes