

# TERRAINCAMICIA BIANCO



Vin mousseux refermenté en bouteille

Terraincamicia naît du travail concret, celui que l'on ressent sur soi en fin de journée. La version blanche est un vin mousseux frais et vif, avec des notes de pomme et de levures. Une gorgée spontanée et quotidienne, qui reflète l'authenticité de la vigne et du chemin qui l'a générée.

Parfait à l'apéritif, il s'accorde avec des fritures de mer, des plats légers de la cuisine méditerranéenne, des pizzas, des mets rustiques et des fromages frais, rehaussant chaque bouchée par sa vivacité, sa fraîcheur et sa fine effervescence.

**CÉPAGE** 100% Trebbiano

**ANNÉE DE PLANTATION** 2022

## SYSTÈME DE CONDUITE

Geneva Double Curtain.

## VENDANGE

Récolte manuelle, première semaine de septembre

## VINIFICATION

Fouillage-éraflage, pressurage doux et fermentation en acier inoxydable à température contrôlée avec des levures sélectionnées. Refermentation naturelle en bouteille.

## ÉLEVAGE

Sur lies en bouteille jusqu'au moment de la consommation.

## COULEUR

Jaune paille, avec les voiles typiques de la refermentation en bouteille.

## ARÔME

Notes de fruits blancs frais, agrumes et croûte de pain, avec des nuances levurées.

## GOÛT

Frais, vif et persistant, avec une bulle fine et une finale sapide.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** 6-8°C



Il peut être dégusté limpide, après décantation, ou agité pour en apprécier la version plus rustique et traditionnelle.

**PARTICULARITÉ**