



LANGHE BIANCO, ROSSESE

SAFFIRIO

ITALIE, PIÉMONT

En 1977, Ernesto Saffirio demande à sa fille Josetta, professeur de viticulture et d'œnologie à Alba, et à Roberto Vezza, vigneron, de prendre soin de la terre qui appartenait à l'arrière grand-père de Josetta à Castelletto di Monforte d'Alba.

Au fil des ans, d'un seul hectare de vignes planté en 1948 par le grand-père de Josetta à partir duquel était issu la totalité de la production, l'Azienda en compte maintenant cinq.

La passion pour ce travail, et l'amour pour la terre de Langhe pousse chaque jour la famille Saffirio à améliorer leurs vins, millésime après millésime.

[Découvrez le Domaine Josetta Saffirio](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Raisonnée

Superficie totale: 5 hectares

Sol: Elveziano (fond marin émergé)

Encépagement: Rossese 100%

Rendement: 65 hl/ha

Vendange: Manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement dans les dix derniers jours de septembre. La récolte tardive est réalisée lorsque la plupart des baies sont affectées par le botrytis cinerea (pourriture noble). Après le pressage et l'éraflage, le moût subit une courte macération dans la presse. La fermentation a lieu en partie dans des cuves inox à température contrôlée et en partie en fûts de chêne à température de cave (16-20 ° C). A la fin de la fermentation alcoolique, le vin est laissé sur ses lies avec de fréquents batonnages jusqu'en juin.

MODE D'EMPLOI

Service: 12°C

Notes de dégustation: Un vin au large spectre olfactif qui passe du bouquet d'agrumes aux nuances herbacées. Cette cuvée a une personnalité distincte, vive et fruité, avec un excellent potentiel de vieillissement.

À table avec: Excellent avec les crustacés, les poissons en général, mais aussi avec les fromages d'âge moyen.

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca