



SOLIS

Solis est vivant. Comme tout être, il a son caractère et peut présenter un léger trouble naturel.

TERROIR : Complantation sur arène granitique

CEPAGE : Vermentinu, Genovese, Riminese, Paga Debiti, Carcaghjolu Biancu, Codivarta

VINIFICATION : Récolté et pressé à la main. Macération pelliculaire, fermentation naturelle en amphore sans aucun intrants, sans contrôle de température, non filtré.

DÉGUSTATION:

Avec sa robe dorée, Solis propose dans premier temps une belle minéralité qui s'ouvre sur une suite complexe d'arômes de fleurs séchées, de thé, d'écorces d'agrumes; pour finir avec de jolies amères qui portent le vin tout au long de la dégustation

