

---

## AMBRA

---



DOMAINE	Distina
VIGNERON	Claudio Campaner
VILLE	Castell'Arquato, Piacenza
REGION	Émilie-Romagne
Appellation	Vino Bianco -Metodo Ancestrale
Cépages	Mavasia di Candia Aromatica, Moscato Bianco, Marsanne
Rendements moyens	40 hl/ha
Viticulture	Biologique, Biodynamique
Vendanges	Manuelles (4,5ha) - Guyot
Vinification	Non collé, non filtré, sans intrants chimiques, sans soufre ajouté. Macération pelliculaire de 15 jours.
Élevage	6 mois en cuve d'inox
Alcool	13 %
SO <sup>2</sup> total	10 mg/l
Terroir	Sol argilo calcaire. 126m au-dessus du niveau de la mer, exposition NE/SO.
Climat	Méditerranéen
Conseil de service	Vin orange - ambré trouble aux reflets dorés. Nez fruits exotiques ; ananas, zeste d'orange et noix. En bouche : emphase sur l'acidité et la fraîcheur pour maintenir la haute buvabilité, astringence légère en lien avec avec la macération.

---