



La Balena 2025

Jaune paille clair aux reflets dorés marqués. Le nez s'ouvre d'abord sur des arômes floraux de glycine, de lime, d'acacia et de genêt. Viennent ensuite des touches de bois de cèdre, de mélisse, de thym sauvage et de maquis méditerranéen. La finale fruitée est enrichie de notes de pêche et de melon miel. En bouche, volumineux, vif et agréablement frais d'agrumes, avec une bonne structure. Longue finale marquée par des herbes aromatiques.

Producteur	Petra
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Vermentino, Viognier
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322952
Accord mets et vins	Cuisine méditerranéenne, Poisson, Crustacés, Antipasti



Vinification

Pressurage doux des raisins et fermentation à une température contrôlée d'environ 15° C. Courte fermentation sur lies pour donner au vin de la douceur et du volume sans perdre la fraîcheur nécessaire. Maturation pendant 3 mois exclusivement en acier inoxydable.

Terroir

Sols sablo-argileux, légèrement calcaires

