



## Inizia Blanc 2019



Classement : **Vin de France**  
Viticulture : **Certification bio Ecocert**  
Production : **3 200 bouteilles**



### Origine de la vendange

Raisins récoltés sur la parcelle de Borgo Castellarese.

### Mode de vinification

Cofermentation de Biancu Gentile, Riminese, Genovese et Vermentinu.  
Vendanges manuelles en caissettes de 10 kg.  
Transport en camion réfrigéré jusqu'au domaine. Pressurage direct.  
Levures indigènes.

### Élevage

Fermentation et élevage en cuve inox.

### Borgo Castellarese

Le vignoble de la côte orientale est situé sur des sols alluvionnaires, à dos de montagne et faisant face à la mer.

### Note de dégustation

Robe dorée.

Nez expressif, gourmand, épice.

Bouche onctueuse, ample, soulignée par une finale sapide et légère.

Le Bianco Gentile apporte une note pâtissière équilibrée par la nervosité du Rimense et structuré par la fermeté du Genovese, le Vermentinu faisant le lien entre les différents cépages.

CLOS SIGNADORE  
LDT Morta-Piana,  
20232 Poggio-d'Oletta  
+33 (0)6 15 18 29 81  
[contact@signadore.com](mailto:contact@signadore.com)  
[Signadore.com](http://Signadore.com)

A découvrir à Millésime Bio 2021

Millésime BIO