

Li Coste



OFFIDA DOCG, ITALIE

Millésime 2014

Domein: Domodimonti Natural Wine

Domodimonti bevindt zich in het pittoreske Montefiore dell'Aso in de regio Le Marche, Italië. De Adriatische Zee in het oosten en de Sibillijnse bergen in het westen begrenzen de wijngaarden en zorgen voor een ideaal microklimaat die gezonde en natuurlijk gerijpte druiven voortbrengt. In 2003 kregen Francesco Bellini en zijn vrouw Marisa, de kans om een antique cantina met meer dan 40 ha wijngaarden te kopen. Ze streven voortdurend naar natuurlijke wijnen van hoogstaande kwaliteit. En dit wordt niet enkel door kwaliteitsvolle druiven, vruchtbare grond, blootstelling aan de zon,...bereikt maar ook door een heel sterk team dat door niemand minder dan de Toscaanse top wijnconsultant, Carlo Ferrini, wordt bijgestaan. De verschillende percelen zijn aangeplant met Montepulciano, Sangiovese, Pecorino, Passerina, Cabernet Sauvignon, Merlot en Petit Verdot.

Oppervlakte: 45 ha

Druivensoorten: 100% Pecorino

Bodem: klei en kalk

**Dichtheid van de
beplanting:** 4000/ha

Vinificatie:

Oogst vond plaats begin september. Fermentatie in inox en houten vaten.

Rijping:

Rijping gedurende 6 maanden "sur lie".

Alcoholgehalte: 13,0%

Beschikbare volumes: 0,75L

Li Coste

Verpakking: CC6



OFFIDA DOCG, ITALIE

Millésime 2014

Domaine: Domodimonti Natural Wine

Domodimonti est situé à Montefiore dell'Aso dans la région Le Marche en Italie. Grâce à sa situation - à l'est le vignoble est limité par la Mer Adriatique et à l'ouest, le vignoble est limitrophe des montagnes de Sibillini, le vignoble profite d'un microclimat qui fait mûrir naturellement des raisins sains. En 2003, Francesco Bellini et sa femme Marisa, ont eu l'occasion d'acheter cet *antique cantina* avec plus de 40 ha de vignoble. Il produit des **vins naturels** de haute qualité non seulement grâce au terroir, l'exposition au soleil, les raisins de haute qualité mais également grâce à son équipe qui est assisté par le consultant renommé, Carlo Ferrini. Les différentes parcelles sont plantées de Montepulciano, Sangiovese, Pecorino, Passerina, Cabernet Sauvignon, Merlot en Petit Verdot.

Superficie: 45 ha

Cépages: 100% Pecorino

Sol: Argile/calcaire

Densité de la plantation: 4000/ha

Vinification:

Vendanges ont eu lieu début septembre. Fermentation en cuves inox et barriques.

Elevage:

Pendant 6 mois "sur lie".

Taux d'alcool: 13,0%

Volumes disponibles: 0,75L

Li Coste

Conditionnement: CC6

Li Coste



OFFIDA DOCG, ITALIE

Millésime 2016

Domein: Domodimonti Natural Wine

Domodimonti bevindt zich in het pittoreske Montefiore dell'Aso in de regio Le Marche, Italië. De Adriatische Zee in het oosten en de Sibillijnse bergen in het westen begrenzen de wijngaarden en zorgen voor een ideaal microklimaat die gezonde en natuurlijk gerijpte druiven voortbrengt. In 2003 kregen Francesco Bellini en zijn vrouw Marisa, de kans om een antique cantina met meer dan 40 ha wijngaarden te kopen. Ze streven voortdurend naar natuurlijke wijnen van hoogstaande kwaliteit. En dit wordt niet enkel door kwaliteitsvolle druiven, vruchtbare grond, blootstelling aan de zon,...bereikt maar ook door een heel sterk team dat door niemand minder dan de Toscaanse top wijnconsultant, Carlo Ferrini, wordt bijgestaan. De verschillende percelen zijn aangeplant met Montepulciano, Sangiovese, Pecorino, Passerina, Cabernet Sauvignon, Merlot en Petit Verdot.

Oppervlakte: 45 ha

Druivensoorten: 100% Pecorino

Bodem: klei en kalk

**Dichtheid van de
beplanting:** 4000/ha

Vinificatie:

Oogst vond plaats begin september. Fermentatie in inox en houten vaten.

Rijping:

Rijping gedurende 6 maanden "sur lie".

Alcoholgehalte: 13,0%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Li Coste



OFFIDA DOCG, ITALIE

Millésime 2016

Domaine: Domodimonti Natural Wine

Domodimonti est situé à Montefiore dell’Aso dans la région Le Marche en Italie. Grâce à sa situation - à l’est le vignoble est limité par la Mer Adriatique et à l’ouest, le vignoble est limitrophe des montagnes de Sibillini, le vignoble profite d’un microclimat qui fait mûrir naturellement des raisins sains. En 2003, Francesco Bellini et sa femme Marisa, ont eu l’occasion d’acheter cet *antique cantina* avec plus de 40 ha de vignoble. Il produit des **vins naturels** de haute qualité non seulement grâce au terroir, l’exposition au soleil, les raisins de haute qualité mais également grâce à son équipe qui est assisté par le consultant renommé, Carlo Ferrini. Les différentes parcelles sont plantées de Montepulciano, Sangiovese, Pecorino, Passerina, Cabernet Sauvignon, Merlot en Petit Verdot.

Superficie: 45 ha

Cépages: 100% Pecorino

Sol: Argile/calcaire

Densité de la plantation: 4000/ha

Vinification:

Vendanges ont eu lieu début septembre. Fermentation en cuves inox et barriques.

Elevage:

Pendant 6 mois "sur lie".

Taux d'alcool: 13,0%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6