













La cuvée Sabbia Orange Wine 2018 est un délicieux vin nature non-filtré, aux arômes de camomille, de thé vert et de pêche mûre, avec de subtiles notes de noisette grillée en finale. Un vin riche et corsé, avec beaucoup de corps et une superbe longueur.



0,75 cl – 13%

Sabbia Orange Wine 2018

-  Vin orange naturel et non-filtré
-  Arneis 100%
-  Viticulture raisonnée
-  310 m / sols d'alluvions quaternaires, sous-sol argilo-calcaire
-  Cuve inox, 50 j de macération  servir entre 12 et 13 ° C
-  Optimal : 2020-2027  Pas besoin de carafer
-  Curry de poisson au lait de coco, tajine de poulet au citron confit, risotto crevettes-chorizo, Selles-sur-Cher, Sainte-maure-de-touraine...
-  Moelleux aux pommes, tarte à la rhubarbe, cake à la citrouille, panna cotta aux framboises, biscuits à la bergamote...

On tombe sous le charme de ce vignoble familial de 20 hectares au cœur des Langhe, planté sur des coteaux ensoleillés à l'exposition sud/sud-est le long de la rivière Tanaro, produisant parmi les meilleurs vins du Piémont.