



Wijnfiche

## **Mancini – Impero – Blanc de Pinot Noir | Marche IGT | Pinot Noir Italie (MARCHE) – 2025**

### **Domaine**

#### **Fattoria Mancini**

Fattoria Mancini, domaine viticole fondé en 1861, est situé à l'extrême nord de la région des Marches, en Italie centrale, sur la côte Adriatique. Le domaine compte environ 20 hectares de vignes au sein du parc naturel du Monte San Bartolo, à proximité des spectaculaires hautes falaises de Focara, un promontoire qui s'élève abruptement au-dessus de la mer Adriatique, à seulement quelques kilomètres de Pesaro. Le microclimat frais de cette zone côtière exposée au nord, associé à des sols de grès riches en calcaire, nous permet de produire des vins dotés d'un excellent potentiel de garde et offrant un équilibre parfait entre structure, profondeur, fraîcheur et élégance.

### **Vinification**

IMPERO Blanc de Pinot Noir est le fruit de plus de cinquante ans d'expérience du domaine dans la vinification du Pinot Noir en vin blanc et, surtout, de la volonté de produire un vin blanc singulier, élaboré exclusivement à partir de cépages traditionnellement cultivés par la famille. Depuis la sortie de son premier millésime, issu de la récolte de 1998, ce vin est rapidement devenu un véritable fleuron du domaine. Il est obtenu par un pressurage doux des raisins entiers, avec le plus grand soin afin de limiter au maximum le contact avec les peaux et l'extraction de la couleur. La fermentation a ensuite lieu en barriques, suivie d'un élevage de douze mois en fûts de bois.

### **Dégustation**

**Un Blanc de Noir de caractère et complexe, aux arômes raffinés de pomme mûre, de pêche et d'agrumes, complétés par de subtiles notes de vanille, d'herbes aromatiques et de bois toasté. La bouche est ample et crémeuse, avec une belle structure, une acidité fraîche et une minéralité prononcée. La longue finale sèche allie élégance et délicatesse saline.**

### **Mets adaptées**

Poisson en sauce | Viande blanche | Risotto met paddenstoelen | Assiette de fromages

## Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Pinot Noir (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Complex boisé

