



Dupla Natura 2022, Atlas Land

Il s'agit d'un assemblage issu de vignes centenaires – principalement des plants non greffés (pied franc, pré-phylloxéra) – que nous cultivons exclusivement à la main sur une parcelle sablonneuse de quelques milliers de mètres carrés, à seulement trois kilomètres de l'océan. Pourtant, selon Filippo, ce vin exprime davantage la terre que la mer. Filippo ne pratique généralement pas la macération pour ses vins blancs, mais cette année fut différente. Filippo : « Alors que l'été avançait sous un soleil de plomb et que nos dos bronzèrent sous le ciel estival, nous souhaitons vraiment mettre en valeur la texture de ces fruits gorgés de soleil. Nous voulions que ce vin évoque une douce après-midi d'août : un moment de quiétude, une symbiose avec le monde qui nous entoure. » C'est un vin en constante évolution ; des notes sauvages et fruitées s'entremêlent, révélant chacune une nouvelle facette. Servez-le légèrement frais et laissez-le s'aérer quelques instants dans le verre.

Producer	atlasland (Filippo Pozzi)
Region	Algarve
Volume	75.0 cl.
Cépage	field blend
Drinking window	2025-2035
Alc.	12.5%
Vinificatie	Les raisins ont été trempés dans une cuve de fermentation ouverte pendant trois jours, avec la rafle et les peaux. Une fois la fermentation commencée, le tout a été mis en barriques pendant 15 mois.
Rijping	15 mois en cuve

29,40 €