

# Hipster



Note : Pas noté      **Prix**  
Prix ??de vente 11,25 €

[Poser une question sur ce produit](#)

**Fournisseurs**[Ferro 13](#)

Ce vin nous vient de la Coste Salentine, au sud de Brindisi à 80 mètres au dessus du niveau de la mer et est récolté entre fin septembre et début octobre.

Les raisins sont récoltés en plusieurs étapes. La première récolte est réalisée à pleine maturité aromatique pour donner intégrité et typicité. La deuxième récolte est plus mûre. La vinification a lieu séparément pour chaque récolte et maturation. Après le montage, il est laissé au repos pendant un mois dans le réservoir avant la mise en

bouteille.

Un bon vin rond et épicé idéal avec de la charcuterie !