

ANJOU BLANC TERROIRS DE SCHISTES

Terroir: Scistoso

Vitigno: 100% Chenin

Vinificazione:

Assemblaggio di uve provenienti da parcelle con viti di età tra i 25 e 45 anni.

Vendemmia manuale, pressatura lenta, decantazione a freddo, fermentazione a una temperatura compresa tra 16 e 18 °C.

Affinamento per 10 mesi in botti grandi sui lieviti.

Note di degustazione:

Colore oro pallido brillante.

Naso intenso e complesso di frutta bianca (pesca/pera) e note floreali.

Al palato, la freschezza dell'attacco è bilanciata da un finale rotondo e goloso.

Abbinamenti: Si abbina bene con pesce, frutti di mare, come aperitivo, con carni bianche in salsa o formaggi freschi.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Servire a 8/10 gradi C.

