

CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC BIO



Classificazione: Appellation Châteauneuf-du-Pape Contrôlée

Zona di Produzione: Orange

Uve: 35% grenache Blanc - 30% Clairette - 15% Roussanne - 15% Bourboulenc - 2,5% Picpoul - 2,5% Picardan

Sistema di Allevamento: Ad alberello

Resa: La resa è bassa: 35 hl / ha.

Caratteristiche del Terreno. Calcareo ricoperto da terre rosse e grossi ciottoli che riscaldati dal sole rilasciano il calore durante la notte aiutando la maturazione dell'uva.

Vendemmia: Manuale in piccole cassette con selezione dei grappoli raccolti la mattina con la temperatura fresca.

Vinificazione: Pressatura soffice, macerazione e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, Viene quindi conservato su fecce fini per 4 mesi in botti di rovere da 400 litri.

ffinamento: invecchiato per 10 mesi in botti da 400 litri, fermentazione malolattica svolta. Vinificazione senza solfiti.

Note di Degustazione: Di colore oro chiaro, al naso prevalgono aromi di paglia, frutta bianca molto matura, in particolare pera, lime, citronella

Al palato è fresco e complesso, ampio e persistente.

Gradazione Alcolica: 14% Vol.

Temperatura di Servizio: 11° - 12° C.

Abbinamenti: La sua armonia e intensità aromatica vi stupirà come aperitivo, accompagna bene piatti di pesce alla griglia, crostacei, con l'invecchiamento sarà apprezzato anche con le carni bianche.