

COTEAUX DU LAYON "QUARZO" VIEILLES VIGNES



Terroir: Scistoso con venature di quarzo.

Vitigno: 100% Chenin - viti di 50 anni

Vinificazione:

Vendemmia manuale con selezione in passaggi successivi (2-3) per raccogliere solo i grappoli bottrizzati (muffa nobile). Pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione lunga (4-6 settimane) tra 16 e 18 °C. La fermentazione alcolica viene bloccata dal freddo (<10 °C) per limitare l'uso di solfiti.

Affinamento 8 mesi in barriques.

Residuo zuccherino: 110 g/L

Note di Degustazione:

Colore giallo dorato.

Naso complesso, esplosivo, miele di acacia con note affumicate.

Al palato grande equilibrio tra dolcezza e acidità.

Abbinamenti:

Aperitivo, con paté e foie gras, formaggi freschi o dessert a base di frutta.

Gradazione alcolica: 11% Vol.

Temperatura di servizio 9 e 12 °C

Invecchiamento 5/10 anni