

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE BLANC BIO



Vitigni: Rolle 90%, sémillon 5%, grenache blanc 5%

Rendimento: 30hl/ha

Vendemmia: manuale in cassette de 25kg, cernita alla vigna e alla cantina su tavola di smistamento e pulizia

Vinificazione: Fermentazione a bassa temperatura, in parte in inox e in parte in botte di 228 litri, leggero collage, poi chiarificazione con sedimentazione naturale.

Invecchiamento di 9 mesi sui suoi lieviti naturali in botte di quercia francese.

Degustazione fatta a Settembre 2023 con i nostri enologi: colore giallo pallido e cristallino, con riflessi argentei.

Naso complesso e delicato dominato dai frutti a polpa bianca (pesca bianca et pera) e da note floreali (caprifoglio), il tutto sublimato da sottili note di agrumi.

Il palato é ampio e soave e in bocca si apprezzano note di vaniglia tostata che si integrano con grande equilibrio ai frutti.

Questo vino si distingue per la grande persistenza aromatica ed eleganza

Potenziale conservazione: a degustare da oggi per una durata di 4 o 5 anni

Abbinamenti piatti/vino: Carpaccio di cappesante al limone verde, Formaggio di capra fresco all'erba cipollina, piatti a base di pesce, carni bianche.