

GRAVES BLANC

Uvaggio: 50% Sauvignon Blanc e 50% Sémillon.

Vendemmia: Manuale con attenta cernita al raggiungimento della maturazione ottimale.

Vinificazione e invecchiamento:

Dopo una macerazione sulle bucce per una notte, le bacche vengono pressate e il mosto viene decantato a freddo. Una parte dei succhi viene fermentata in tini di acciaio inox termoregolati. L'altra parte dei succhi selezionati viene fermentata in botti di rovere nuove sui lieviti, con rimescolamento effettuato due volte alla settimana.

Note di degustazione:

Di colore giallo paglierino, al naso questo vino sviluppa un bouquet molto intenso di fiori e frutti bianchi, con molta freschezza. L'attacco è molto aromatico e prosegue con un palato pieno, con una bella rotondità e grassezza. Il finale è molto lungo, con un'elegante freschezza e una consistenza deliziosa.

Accompagnamenti:

Questo vino bianco è perfetto per l'aperitivo. Si sposa benissimo con pesce alla griglia, in salsa, formaggio di capra e un piatto di frutti di mare.

