

LIRAC BLANC BIO & BIODYNAMIQUE



Classificazione: Appellation d'Origine Protégée

Zona di Produzione: Sud della valle del Rodano, presso Avignone

Uve: 50% Grenache Bianco, 25% Roussanne, 25% Viognier

Età delle viti: 35 anni

Caratteristiche del Terreno: sottosuolo calcareo con uno strato superficiale di sabbia o ciottoli.

Vinificazione: Raccolta manuale effettuata di notte per mantenere la freschezza dei grappoli e proteggerne i sapori, pigiadiraspatura con pressatura soffice, macerazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per alcune ore. Fermentazione controllata a 17° C. con lieviti indigeni con frequenti batonnage delle fecce.

Affinamento: Parte in acciaio e parte in botti di rovere francese quindi in bottiglia.

Note di Degustazione: Alla vista il colore è un bel giallo dorato, al naso prevalgono aromi di fiori bianchi, in bocca note di frutti bianchi, agrumato, audace, brillante, persistente.

Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Temperatura di Servizio: 10° - 12° C.

Abbinamenti: Da aperitivo, piatti di pesce e formaggi.