

MÂCON BLANC FAIBLE EN SOLFITE



Regione: Borgogna

Denominazione: Mâcon Cuvée: Faible en sulfite

Uve: Chardonnay (100%)

Grado alcolico: 13 %

Allergeni: nessun allergene rilevato

VINIFICAZIONE Viticoltura sostenibile. Fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio inox, Fermentazione malolattica. Affinamento in tini di acciaio inox, Sans sulfites ajoutés.

Suolo argilo-calcaires.

DEGUSTAZIONE ASPETTO: Colore dorato, limpido.

PROFUMO: aromi delicati, freschi, agrumati.

PALATO: Corpo teso, sapido, strutturato, di buona intensità, lunga persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 11° e 12°

INVECCHIAMENTO: 8/10 anni

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Per l'aperitivo, Tapas, Frutti di mare e crostacei, Piatti di pesce, Crauti

NOTE: Per creare questa cuvée è stato scelto un appezzamento di vecchie vigne di Chardonnay situato nel comune di Pierreclos. La vinificazione e l'affinamento di un bianco senza solfiti richiede molta cura e attenzione e questo inizia alla vendemmia, richiede una vendemmia perfettamente sana. Prima dell'imbottigliamento viene comunque aggiunta una piccola quantità di solfito per garantirne una buona conservazione. È un bianco pieno di freschezza, con note agrumate e dotato di una buona persistenza in bocca.