

MÂCON PIERRECLOS BLANC



Regione: Borgogna

Denominazione: Mâcon-Pierreclos bianco

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, affinamento sui lieviti.

Terreni argillosi-calcarei.

DEGUSTAZIONE ASPETTO: Colore oro pallido.

PROFUMO: Fresco, equilibrato.

SAPORE: Fruttato, rotondo, di buona intensità, di buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 10° e 12°

INVECCHIAMENTO: 6/8 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Per l'aperitivo, Frutti di mare e crostacei, Piatti di pesce, Carni bianche, Formaggi di capra.

NOTE: Il Mâcon Pierreclos bianco proviene da un appezzamento di vecchie viti che crescono su un terreno argilloso-calcareo e caratterizza il vino di freschezza ed equilibrio.