

MÂCON ROSÉ



Regione: Borgogna

Denominazione: Macon rosé

Uve: Gamay (100%)

Grado alcolico: 13%

Allergeni: nessun allergene rilevato

VINIFICAZIONE: Viticoltura sostenibile. Raccolta manuale tradizionale. Uva intera. Affinamento in tini di acciaio inox, Affinamento sui lieviti.

Terreni granitici.

DEGUSTAZIONE ASPETTO: Colore rosa salmone, pallido.

PROFUMO: Aromatico, fresco.

SAPORE: Fresco, sapido, di corpo strutturato, di buona intensità, di lunga persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 10° e 13°

INVECCHIAMENTO: 3 - 4 anni

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Per l'aperitivo, Salumi, Antipasti

NOTE: Il Mâcon Rosé proviene da un appezzamento di vecchie vigne Gamay. Raccolto a mano e pressato direttamente, si conservavano solo i primi mosti per ottenere un colore limpido ed un vino fresco e fruttato. Vinificato a bassa temperatura e affinato per alcuni mesi sui lieviti.