



PINEAU D'AUNIS LES VARENNESES

Terroir: Sabbia argillosa-ghiaiosa.

Vitigno: 100% Pineau d'Aunis

Vinificazione:

Raccolta manuale, uve 100% diraspate.

Breve macerazione ed estrazione delicata.

Affinamento per 6 mesi 50% in barriques e 50% in botti grandi.

Note di degustazione:

Colore rubino tendente al granato intenso.

Naso fruttato (lampone, ribes rosso...) e tipici aromi speziati (pepe bianco, chiodi di garofano...).

Al palato, freschezza e tannini delicati danno un vino davvero di grande bevibilità.

Abbinamenti:

Perfetto per un brunch, a base di piatti di formaggi e salumi.

Gradazione alcolica: 11% Vol.

Capacità di invecchiamento 5/8 anni

Servire a 16/18 gradi C.

