

# PINEAU DES CHARENTES VIEUX BLANC



Vitigno: 66% Colombard e 34% Ugni Blanc

Terroir: Pratiche di vigna sostenibili, terreno calcareo.

Vendemmia e Pressatura: Controllo della maturazione, pressatura rapida dopo la raccolta. Presse pneumatiche (riempimento rapido per prevenire l'ossidazione)

Macerazione: Viene effettuata una macerazione di 48 ore per ottenere il colore perfetto e la migliore concentrazione di tutti gli aromi.

Mutazione: il succo d'uva (3/4) viene miscelato con (1/4) di acquavite di Cognac non invecchiata (al 70% vol. minimo). L'aggiunta dell'acquavite di Cognac ad alta gradazione alcolica interrompe l'inizio della fermentazione e mantiene lo zucchero naturale dell'uva.

Invecchiamento: Invecchiato in botti di rovere francese (secondo passaggio e vecchie) per molto più del minimo richiesto dalla denominazione che è di 7 anni per ottenere la menzione "Vieux"

Filtrazione: Molto delicata per preservare al massimo gli aromi.

Imbottigliamento: Presso l'azienda.

Descrizione: Colombard dona persistenza e gusto fruttato delicato. Ugni blanc dona finezza, eleganza e un pizzico di acidità. La miscela di queste due varietà fornisce un perfetto equilibrio di abbinamento! Aromi di frutta secca, mandorla ma anche delicate note di miele e noci.

Il Consiglio: Refrigerato a 5° C. - Cocktails

Abbinamento Perfetto: Dessert fruttati e formaggi stagionati.

..