

POUILLY SUR LOIRE



Presentazione

Varietà di uva: 100% Chasselas

Luogo: Les Loges

Temperatura di servizio: servire freddo 10-12 °

Caratteristiche di degustazione: Più leggero e più discreto del fratello maggiore Pouilly-Fumé, Pouilly-sur-Loire è apprezzato in occasioni semplici.

È un vino tenero e delicato, leggero e fruttato.

È caratterizzato da un palato espressivo di frutta bianca, sostenuto da una freschezza piccante.

Abbinamento cibo - vino: è il vino del buon umore e di uno spuntino con gli amici. Da bere molto facilmente come aperitivo, si abbina perfettamente a salumi, antipasti e frutti di mare.

Dettagli tecnici

Pouilly-Sur-Loire è un raro A.O.C. (33 ettari contro 1.245 ettari per Pouilly-Fumé). È rimasta solo una manciata di viticoltori che li coltivano per tradizione

Il terreno viene arato, il fertilizzante utilizzato è solo organico e utilizzato solo quando necessario.

Vinificazione: utilizzo di presse pneumatiche. La fermentazione avviene spontaneamente con i lieviti naturalmente presenti

L'uva. Il vino viene affinato in vasche di acciaio inox a controllo di temperatura, su un sottile strato di fecce.

Il lavoro di vinificazione viene eseguito secondo il ciclo lunare

Clima continentale: freddo in inverno, caldo e secco in primavera ed estate

Terroir: 100% argilla-calcare

Età delle viti: 25 anni

Densità di impianto: 6500 viti / HA .