POUILLY-FUMÉ CORTY ARTISAN CAILLOTTES

Classificazione: Appellation Pouilly-Fumé Contrôlée

Zona di Produzione: Vallée de la Loire

Uve: 100% Sauvignon selezione cuvée Caillottes

Esposizione: Sud

Caratteristiche del Terreno: calcare tenero arricchito da marne del Kimmeridgiano

Vendemmia: Manuale con raccolta dei grappoli in piccole cassette

Vinificazione: Pressatura soffice, macerazione e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata senza l'aggiunta di lieviti**,** fermentazione malolattica parziale

Affinamento: In bottiglia.

Note di Degustazione: Colore giallo paglierino brillante, al naso spiccano profumi floreali, di agrumi, frutta bianca. Al palato l'approccio è vivace, molto fresco e morbido con aromi espressivi ed equilibrato.

Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Temperatura di Servizio: 12° - 14° C.

Abbinamenti: Come aperitivo, piatti di pesce, l'ideale è con i frutti di mare.