

# POUILLY-FUMÉ CORTY ARTISAN SILEX



**Classificazione:** Appellation Pouilly-Fumé Contrôlée

**Zona di Produzione:** Vallée de la Loire

**Uve:** 100% Sauvignon selezione cuvée Silex

**Esposizione:** Sud

**Caratteristiche del Terreno:** Siliceo proprio della zona (da cui l'aggettivo fumé).

**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 carico, al naso dimostra una grande intensità aromatica, caratteristici profumi erbacei e di uva spina, che si mescolano all'odore di pietra focaia che proviene dal terreno siliceo, si avvertono note di agrumi, di fiori di sambuco e di peperone verde. In bocca questo vino sorprende veramente, scorrendo morbido e pieno ma allo stesso tempo delicato ed equilibrato, con una persistenza davvero notevole, impensabile per un sauvignon.

**Gradazione Alcolica:** 13% Vol.

**Temperatura di Servizio:** 12° - 14° C.

**Abbinamenti:** Come aperitivo, piatti di pesce, l'ideale è con i crostacei.