



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.