

RIVESALTES AMBRÉ 1978 CHÂTEAU DE CANTERRANE



Classificazione: Rivesaltes Ambré vino dolce naturale

Zona di Produzione: Les Aspres (Languedoc-Roussillon)

Uve: 80% Grenache bianco - 20% Malvasia

Età delle viti: 25 anni

Resa per Ettaro: 30 Hl. per ettaro

Caratteristiche del Terreno: Terroir di Aspres terrazato, argilla silicea

Vendemmia: Manuale con selezione dei grappoli.

Vinificazione: Diraspatura e pressatura soffice, macerazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, 16° C.

Affinamento: 4 anni in botte e 28 anni in bottiglia, conservazione in cantina a 17° C.

Note di Degustazione: Di un bel colore giallo dorato molto brillante, al naso la prima sensazione è di cera per mobili, miele, in seguito aromi di frutta secca (mandorle tostate) ribes, agrumi. Al palato è ampio, untuoso, molto fine e molto profumato, belle note di caramellato, albicocca secca, il finale è vivace e molto lungo finendo con note di arancia amara. Malgrado il suo invecchiamento, è un vino dolce naturale, fresco ed eccezionalmente aromatico.

Gradazione Alcolica: 15 Vol.

Temperatura di Servizio: 12° C.

Abbinamenti: Grande vino da meditazione ma accompagna molto bene anche foie gras, formaggi erborinati (gorgonzola) e dessert.