

SANCERRE BLANC



Classificazione: Appellation Sancerre Contrôlée

Zona di Produzione: Chavignol e Crémancy.

Uve: 100% Sauvignon

Esposizione: Colline e altipiani sulla riva destra del fiume Loira

Età delle viti: 30 anni.

Densità di impianto: 6500 viti / HA

Caratteristiche del Terreno: Argillo-calcareo

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

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

Vendemmia: Manuale con raccolta dei grappoli in piccole cassette

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

Il vino viene affinato in vasche di cemento sotto controllo della temperatura, su un sottile strato di fecce.

Il lavoro di vinificazione viene eseguito secondo il ciclo lunare.

Affinamento: In bottiglia

Note di Degustazione: Giallo paglierino con riflessi verdolini,

al naso sprigiona aromi delicatamente fruttati di agrume, gelsomino, ginestra, acacia.

In bocca si rivela fine, sapido ed elegante.

Gradazione Alcolica: 12,5% Vol.

Temperatura di Servizio: 12° - 14° C.



Potenzialità di invecchiamento: tra 5 e 8 anni

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, valorizzerà antipasti, frutti di mare e pesce.