

SAUTERNES L'ULTRA VIOLET



Classificazione: Appellation Sauternes Contrôlée

Zona di Produzione: 7 ettari a Preignac

Uve: 90% Semillon - 8% Sauvignon - 2% Muscadelle

Caratteristiche del Terreno: Ghiaioso

Vendemmia: : Raccolta manuale in piccole cassette ripassando 4 o 5 volte

e raccogliendo solo le uve colpite dalle muffe nobili (Botrytis Cinerea)

Vinificazione: Fermentazione in vasche di acciaio inox a 22°-24° C.

Affinamento: Un anno in barrique ed almeno sei mesi in bottiglia.

Note di Degustazione: Di colore giallo brillante, di notevole struttura, affascinante,

al naso è intenso con sentori di spezie e vaniglia. In bocca è piacevole, fresco, sviluppa

aromi di frutta esotica con note di miele.

Gradazione Alcolica: 13,5% Vol.

Temperatura di Servizio: 14° - 16° C.

Abbinamenti: Il matrimonio perfetto è l'accompagnamento al foie-gras.

Formaggi cremosi dolci ma aggressivi e piccanti, ricchi di struttura, aromi e potenzialità

gustativa (gorgonzola), cibi piccanti come curry e chicken.