ACQUISTATO IL .....

Viognier "Elisabeth" 2018



L'anima fruttata del Viogner

Viogner in purezza. Un vino che punta tutto sulla freschezza e l'immediatezza. Un vino ideale se vogliamo organizzare un aperitivo tra amici e vogliamo sorprendere i nostri ospiti con una scelta un po' insolita. Ma non solo. Il Viogner Elisabeth è anche perfettamente in grado di accompagnare una cena a base di pesce. Una frittura o un pesce al forno rappresentano il matrimonio ideale per questa bottiglia. Elisabeth è frutto di una rigorosa selezione in vigneto. Solo i grappoli migliori e più sano vengono portati in cantina per essere lavorati. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e nessun passaggio in legno. Il risultato è un vino che si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino con riflessi brillanti. Al naso note di agrume e scorza di mandarino. Poi frutta fresca e caramellata. In bocca è ampio e saporito, con un finale fresco e lievemente speziato.

Languedoc Roussillon, estremo Sud della Francia, non troppo lontano dal confine spagnolo e con una benefica vicinanza con il mar Mediterraneo. Qui le vigne crescono cullate da sole e vento. Si coltivano decine di varietà diverse. E i vini stanno diventando sempre più conosciuti nel mondo. Domaine de la Baume si trova proprio qui, nel cuore di questa interessante regione vinicola. Custode della tradizione di questo angolo di Francia, il Domaine si trova a Servian, tra le due città di origini medioevali di Béziers e Pézenas. Un'oasi di tranquillità, circondato dalla natura. Si accede alla tenuta attraversando un grande cancello in ferro battuto su cui si possono chiaramente distinguere le lettere J e P, iniziali di Jean Prat, fondatore del domaine. Negli ultimi anni l'azienda è stata completamente rinnovata. E' stata creata una moderna cantina di vinificazione dove vengono adottate tutte le tecniche più innovative per preservare al meglio la qualità dei vini. Una curiosità per finire: il Domaine de La Beaume è stato uno dei primi a vendemmiare integralmente di notte per contrastare la calura del giorno e portare in cantina uve di qualità sempre migliore.

La Vigna

Terreno	Argilo calcareo
Esposizione	0
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	Viogner 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo o con pesce o carni bianche
Vinificazione	Valorizzazione dell'espressione del vitigno grazie ad una selezione rigorosa. La fermentazione ha luogo in tini di acciaio inox a bassa temperatura al fine di preservare gli aromi naturali dell'acino e di conservare tutta la parte fruttata.
Sensazioni	Colore : giallo pallido con riflessi brillanti. Naso: scorza di mandarino, albicocca fresca e arancia caramellata. Bocca : ampia e saporita con un finale fresco e speziato

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821