



ACQUISTATO IL

Bordeaux Graves AOC Bio 2021

2021

Tra frutto e freschezza



Appartiene alla AOP Graves, questo interessante Bordeaux bianco proposto qui da Château Tour de Rodet. Nasce da un assemblaggio dei tre vitigni a bacca bianca più diffusi della regione, e quindi Sauvignon, Sémillon e Muscadelle. Vigneti di circa 19 anni, capaci di produrre frutti di grande concentrazione. La raccolta, in questo caso meccanica, rende il tutto più veloce e permette di iniziare a lavorare le uve dopo poche ore dalla raccolta. Il mosto, estratto mediante pressatura pneumatica, viene fatto fermentare in tini di acciaio inox termocondizionati e in seguito i vini vengono lasciati maturare sulle proprie fecce fini per alcuni mesi. Questo invecchiamento, la cui durata varia a seconda della qualità dell'annata, conferisce al vino una maggiore grassezza e morbidezza. Tour de Rodet è caratterizzato da un colore oro pallido. Il naso complesso e decisamente varietale, finemente legnoso. In bocca è ben equilibrato tra frutto e freschezza, con note di pesca e vaniglia. Ideale con un piatto di ostriche o con un risotto alle capesante.

Diretta estensione dell'area del Médoc, il Graves si estende sulla riva sinistra della Garonna, da Bordeaux a Langon. Château Tour de Rodet si trova a 40 km a sud di Bordeaux, nella cuore di questa denominazione. La tenuta si trova nel comune di Pujols-sur-Ciron e si estende su circa 6 ettari, dove terreni di natura sabbiosa e ghiaiosa donano al vino una grande finezza.

La Vigna

Terreno Sabbia argillosa, sabbia su calcare

Esposizione Sud Ovest

Allevamento spalliera

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Francia

Uve 24% Sauvignon, 58% Sémillon, 18% Muscadelle

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Vinificazione tradizionale, raccolta meccanica selezionata. Il mosto viene estratto mediante pressatura pneumatica e fermentato in tini di acciaio inox a temperatura controllata (18-20°C), dopo una leggera decantazione a bassa temperatura. Dopo la fermentazione, i vini vengono fatti maturare in tini sulle fecce fini per diversi mesi. Questo invecchiamento, la cui durata varia a seconda della qualità dell'annata, conferisce al vino una maggiore grassezza e rotondità in più.

Sensazioni Tour de Rodet è caratterizzato da un colore oro pallido. Il naso complesso e varietale è finemente legnoso ed esala aromi di frutta bianca. Il palato è ben equilibrato tra rotondità e vivacità con note di pesca e vaniglia.

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