



ACQUISTATO IL .....

Bordeaux Graves AOC Bio 2021

2021

## Tra frutto e freschezza



*Svinando*

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 capasante.

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% Semillon, 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