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 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