ACQUISTATO IL .....

Pouilly-Fumé AOC "Villa Paulus" 2020 2020

Biologico e "Vegan friendly"

Domaine Masson Blondelet, nel cuore della Valle della Loira, propone questo interessante Pouilly-Fumé Villa Paulus. 100% Sauvignon Blanc, questo bianco francese è Biologico e "Vegan friendly". I vigneti si trovano a Pouilly sur Loire, piante con un'età compresa tra i 25 e i 40 anni, che affondano le proprie radici in terreni di natura mista, con marna e Kimméridgian, argilla bianca e conchiglie fossili. Vendemmia manuale, per la vinificazione si utilizzano dei serbatoi di acciaio inox nei quali il vino resta a lungo in contatto con le proprie fecce fini. Da notare che il vino viene imbottigliato con un basso uso di solfiti, secondo i principi della viticoltura biodinamica. Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso si presenta ricco ed intenso, con note fruttate di mela e agrumi, richiami floreali e piacevoli sentori minerali. In bocca, invece, è pieno, persistente e ricco, con una nota fruttata di mela e mango, piacevoli sentori floreali e una spiccata freschezza e sapidità.

Creato da Michelle e Jean-Michel Masson nel 1975, Domaine Masson Blondelet si trova nella regione della Valle della Loira, in Francia e possiede vigneti nelle famose zone di Sancerre e Poully-Fumé. Siamo nell'area orientale della regione, quella che in Francia è conosciuta come "vigneto centrale", per la sua collocazione geografica proprio al centro del Paese. Qui nascono straordinari vini bianchi, specialmente a base di Sauvignon Blanc, il vitigno principe del territorio. Oggi l'azienda si estende su una superficie complessiva di 22 ettari, suddivisi in diverse parcelle. Tutte le vigne rientrano nei territori delle AOC Pouilly-Fumé e Sancerre. Dal 1980 nella tenuta sono stati banditi tutti i concimi chimici, e si seguono i precetti della Biodinamica. L'azienda, quindi, è gestita nel massimo rispetto dell'ambiente, senza diserbanti e con trattamenti drasticamente ridotti.

La Vigna

Terreno	Complesso suolo calcareo Portlandese con presenza di silice Silex
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	12000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	100% Sauvignon Blanc
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazione in serbatoi di acciaio inox dopo la decantazione a freddo, conservazione a lungo a contatto con fecce fini, precipitazioni tartariche a freddo, assenza di fermentazione malolattica tasso di solfiti secondo i principi biodinamici 100 mg/l adatto ai vegani.
Sensazioni	Al naso si presenta ricco ed intenso, con note fruttate di mela e agrumi, fresche note floreali e piacevoli sentori minerali. Al palato si presenta pieno, persistente e ricco, una nota fruttata di mela e mango, piacevoli sentori floreali ed una spiccata freschezza e sapidità

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821