



ACQUISTATO IL

La Combe Pilate IGP Collines Rhodaniennes 2021

2021

Fresco e aromatico



Svinando

La Vigna

Terreno

argilla, ciottoli di quarzo, ghiaia calcarea e loess. Aree con leptiniti (rocce metamorfiche gneiss) granitoidi

Esposizione Allevamento Densità imp.

entro 3 anni

Il Vino

Tipologia

Vino bianco fermo

Provenienza

Cotes du Rone

Uve

Chasselas 100%

Gradazione

11,5% vol

Temp. Servizio

14 gradi

Quando Berlo

entro 3 anni

Abbinamento

Menù di pesce

Vinificazione

Vendemmia manuale delle uve. Vinificazione con pressatura diretta dei grappoli interi. Selezione dei migliori succhi della pressatura, leggera decantazione seguita da una fermentazione ed infine una affinamento di 8-9 mesi in botti grandi precedentemente utilizzate. Subisce una fermentazione malolattica e leggero rimescolamento delle fecce (batonnage) durante i primi mesi d'invecchiamento.

Sensazioni

Aspetto: oro pallido con riflessi color anice. Profumo: delicato, con note di bergamotto e pietra focaia. Palato: molto fresco all'ingresso, dominato dai tipici aromi del Viognier. A metà palato, c'è un buon equilibrio tra la tensione acida associata al terroir d'origine e la naturale corposità del vitigno e del suo invecchiamento. Il finale è sapido e mette in risalto i toni rustici e minerali.

La Combe Pilate, prodotta da Maison M. Chapoutier, è un vino appartenente alla IGP Collines Rhodaniennes, nella splendida Valle del Rodano. Questa regione è celebre per la sua diversità geologica che favoriscono la produzione di vini di alta qualità. Le Collines Rhodaniennes godono di un clima continentale moderato, con estati calde e secche e inverni miti, che permettono una maturazione lenta e costante delle uve, preservando così freschezza e acidità. 100% Chasselas, un vitigno bianco meno conosciuto ma molto interessante. Probabilmente originario della Svizzera nel tempo si è diffuso anche in alcune regioni della Francia. Apprezzato per la sua capacità di produrre vini freschi e aromatici, si distingue per le note di frutta e fiori che rispecchiano fedelmente il terroir da cui provengono. In questo caso i grappoli interi vengono pressati per ottenere un mosto fior da avviare alla fermentazione. L'affinamento sui lieviti, con rimescolamento delle fecce ogni due mesi, dura 8-9 mesi e aggiunge complessità e corpo al vino, senza sovrastare i suoi aromi fruttati e floreali. Colore oro pallido con delicate sfumature verdi, al naso il vino rivela un delicato bouquet di fiori bianchi con sottili sfumature citriche. In bocca è fresco e "dissetante", con un buon equilibrio tra acidità e sapidità. Le note di frutta a polpa bianca, come la pera e la mela, si integrano perfettamente, regalando un bel finale sapido. Perfetto per accompagnare piatti a base di pesce e frutti di mare. Si abbina bene con branzino, capesante e risotto agli asparagi.

La famiglia Chapoutier ha casa (e cantina) nella bella regione vinicola della Vallée du Rhône. Per Michel Chapoutier, appassionato vignaiolo e vivace sostenitore dell'esaltazione del terroir, sono soprattutto gli elementi naturali che contano: la terra, le radici, le viti e il frutto. In cantina, oltre che produrre buoni vini, il suo scopo è quello di far emergere le differenze e le caratteristiche specifiche di ogni terroir.

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