



ACQUISTATO IL .....

La Combe Pilate IGP Collines Rhodaniennes 2021

2021

## Fresco e aromatico



Svinando®

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.

### 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 composità del vitigno e del suo invecchiamento. Il finale è sapido e mette in risalto i toni rustici e minerali.

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