



ACQUISTATO IL .....

Crémant de Bordeaux "Perles de Piote" Brut

S.A.

## Una perla tra i Crémant de Bordeaux



### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante brut

**Provenienza** Bordeaux

**Uve** Sémillon 70%, Colombard 30%

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** Uve raccolte a mano, prima fermentazione ed affinamento effettuati in contenitori ovoidali di terracotta. Segue la seconda fermentazione in bottiglia, di almeno 12 mesi.

**Sensazioni** Senti di frutta a polpa gialla, mela cotta, buona acidità e finale salino.

Nel cuore della rinomata regione vinicola di Bordeaux, il Crémant de Bordeaux Perles de Piote di Château de Piote rappresenta un'eccellenza. Questo spumante, infatti, incarna l'eleganza e la raffinatezza tipiche del territorio bordolese. Il termine "Crémant de Bordeaux" identifica gli spumanti prodotti nell'omonima regione, utilizzando il metodo tradizionale, lo stesso impiegato per lo Champagne. Questa denominazione è stata ufficialmente riconosciuta nel 1990, sebbene la produzione di vini spumanti in zona risalga al XIX secolo. Perles de Piote Brut è ottenuto da un blend di Sémillon e Colombard. Il primo è una varietà a bacca bianca molto diffusa a Bordeaux, apprezzata per la sua capacità di conferire struttura e note mielate ai vini. Il Colombard, invece, aggiunge al blend freschezza e vivaci note fruttate, grazie alla sua naturale acidità. Le uve, raccolte manualmente per garantire la massima qualità, vengono sottoposte a una prima fermentazione e affinamento in contenitori ovoidali di terracotta. Questi particolari contenitori permettono una micro-ossigenazione controllata, esaltando la complessità aromatica del vino. Successivamente, il vino affronta una seconda fermentazione in bottiglia, con un periodo di affinamento sui lieviti di almeno 12 mesi. Questo processo conferisce al Perles de Piote le sue caratteristiche bollicine fini e una struttura elegante. Colore giallo paglierino brillante, arricchito da un perlage fine e persistente, al naso regala un bouquet aromatico con sentori di frutta a polpa gialla, mela cotta e delicate note di agrumi. In bocca, si distingue per una buona acidità, una piacevole cremosità e un finale leggermente salino, che aggiunge profondità e invita a un nuovo sorso. Ideale come aperitivo, si abbina bene a piatti a base di pesce, come carpacci, tartare e frutti di mare.

Situato nel cuore della regione di Bordeaux, Château de Piote è un'azienda che si estende su una superficie di 14 ettari, di cui 10 dedicati alla viticoltura. La tenuta si trova a Val-de-Virvée, a circa 20 km a nord di Bordeaux. Qui, la famiglia Aubrion coltiva le viti con metodi biologici e biodinamici, rispettando profondamente la natura e i suoi cicli. La storia del Château de Piote inizia nel 1998, quando Virginie Aubrion e la sua famiglia decisero di trasformare una fattoria in rovina e i terreni circostanti in un vigneto fiorente. Con determinazione e passione, Virginie ha assunto il ruolo di enologa, mentre suo figlio Corentin e altri membri della famiglia contribuiscono alla gestione quotidiana della tenuta. L'azienda coltiva otto diverse varietà, tra cui Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot, oltre a Sémillon e Colombard. La filosofia produttiva dello Château si basa su pratiche sostenibili e rispettose dell'ambiente. La vendemmia è effettuata interamente a mano, garantendo una selezione accurata dei grappoli. La fermentazione avviene utilizzando lieviti indigeni, senza l'aggiunta di solfiti, e l'affinamento dei vini avviene in botti di cemento, acciaio inossidabile e anfore di terracotta e gres.

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