



ACQUISTATO IL

Vin des Potes Blanc Sec 2021

2021

Bianco, sostenibile, non filtrato



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Bordeaux

Uve Colombard 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 4 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione vinificazione in uovo di grès con lieviti indigeni

Sensazioni Di buona acidità e grande espressione aromatica

Vin des Potes Blanc Sec di Château de Piote è un vino bianco bordolese, ottenuto al 100% da uve Colombard, un vitigno bianco che, sebbene storicamente presente a Bordeaux, è oggi raro nella regione. Questo vino è certificato biologico e biodinamico, riflette l'impegno del produttore per pratiche agricole sostenibili. Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino brillante e talvolta può apparire leggermente velato, poiché non viene filtrato durante la produzione. Questo metodo contribuisce a preservare la ricchezza dei sapori e la struttura del vino. Al naso aromi freschi di agrumi, cedro e fiori bianchi. In bocca, invece, è vivace e molto ricco, con una nota minerale e una piacevole sensazione salina. Sulla tavola si sposa bene con antipasti, piatti a base di pesce magro, carne di maiale, piatti vegetariani e pollame. È ideale anche come aperitivo.

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