ACQUISTATO IL .....

Vin des Potes Blanc Sec 2021 2021



Bianco, sostenibile, non filtrato

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.

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

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