



ACQUISTATO IL

Rully Blanc AOC 2020

2020

Il fascino della Borgogna in un calice di pura eleganza



La Vigna

Terreno terreni argilloso-calcarei, caratteristici della Côte Chalonnaise

Esposizione Est, Sud-est

Allevamento Viti allevate a spalliera, con potatura tradizionale borgognona riconducibile principalmente al Guyot semplice.

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Francia

Uve chardonnay 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5-7 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione L'uva viene raccolta a mano, accuratamente selezionata e riposta in cassette per evitare ammaccature o schiacciamenti. Una volta in cantina, l'uva viene pressata in una pressa a membrana, dove viene spremuta dall'interno per ottenere il succo di migliore qualità con una minima esposizione all'ossigeno. Il mosto viene poi lasciato decantare per 24 ore per chiarificarlo prima di iniziare la fermentazione. La vinificazione avviene in parte in serbatoi di acciaio inox. Una volta raggiunta la fermentazione alcolica, il vino viene affinato per circa 9 mesi in botti di rovere sui lieviti (circa il 20% di rovere nuovo). I rimontaggi sono occasionali (due volte al mese) fino all'inizio della fermentazione malolattica. Questo impedisce l'ossidazione del vino e ne permette lo sviluppo della complessità.

Sensazioni

Nel calice si presenta di colore giallo paglierino luminoso, con delicati riflessi dorati. Al naso emergono profumi floreali di biancospino e acacia, accompagnati da note di limone e frutta a polpa bianca. L'ossigenazione rivela leggere sfumature di legno, vaniglia e frutta secca, senza perdere la tipica freschezza dello Chardonnay. Al palato è armonioso e avvolgente, con una buona ricchezza gustativa sostenuta da una vena acida ben presente. Il sorso combina morbidezza, freschezza agrumata e una piacevole sensazione minerale. Il finale è rotondo e persistente, con richiami floreali, citrini e delicatamente tosti.

Tra i suggestivi paesaggi della Côte Chalonnaise in Borgogna, nasce uno Chardonnay che racchiude tutto il fascino e l'eleganza della tradizione vinicola francese. Il Rully Blanc di Château de Rully conquista fin dal primo sorso con il suo raffinato bouquet, dove delicate note di frutta a polpa bianca, pera matura e sfumature floreali si intrecciano a eleganti richiami burrosi e minerali. Al palato è morbido, avvolgente e armonioso, con una piacevole freschezza che dona equilibrio e accompagna verso un finale elegante e persistente. Perfetto con crostacei, pesce al forno e carni bianche, è uno Chardonnay di grande charme, ideale per trasformare anche una semplice cena in un'occasione speciale.

Nel cuore della Côte Chalonnaise, in Borgogna, Château de Rully è una storica tenuta vinicola che sorge attorno a un affascinante castello medievale del XII secolo. Circondata da splendidi vigneti, la proprietà tramanda da generazioni una lunga tradizione legata al territorio. La gestione vitivinicola è affidata alla storica maison Antonin Rodet, che valorizza le caratteristiche del terroir attraverso vini raffinati ed eleganti, soprattutto Chardonnay, autentici ambasciatori della grande tradizione enologica borgognona.