ACQUISTATO IL .....

Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lie 2021

Un vino che è quasi sinonimo di Loira



Il Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie è uno dei vini più interessanti della regione della Loira. E' tradizionalmente considerato l'abbinamento naturale con le ostriche, che per altro vengono allevate nel mare non troppo distante dall'azienda. Le uve di Melon vengono raccolte a piena maturità e avviate a una vinificazione molto attenta per preservare al meglio tutti gli aromi più fini. La particolarità dei vini Sur Lie risiede nel fatto che al termine della vinificazione vengono imbottigliati senza subire alcun filtraggio e quindi rimanendo lievemente torbidi per la presenza nella bottiglia delle cosiddette fecce fini. Questo rende il vino più ricco e affascinante. Nel bicchiere è comunque chiaro ma stupisce soprattutto per la ricca dotazione di profumi che variano dal floreale al fruttato e che sembrano non finire mai. In bocca è complesso ma non troppo corposo. Lungo e piacevolmente fresco.

Château du Maillon è una media azienda francese che si trova nel cuore della denominazione Loira. Un complesso di circa 50 ettari di vigneto, allevati in modo tradizionale. Siamo nei pressi della città di Nantes dove in genere si coltivano i vitigni a bacca bianca più rappresentativi della regione. In particolare il Melon de Bourgogne e il Sauvignon Blanc. Se ne producono vini delicati e particolarmente adatta a essere abbinati ai frutti di mare.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Nord - Ovest 500m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOCG
Provenienza	Francia
Uve	Melon
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Frutti di mare
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a piena maturità. La fermentazione alcolica viene fatta con controllo delle temperature. Affinamento sui lieviti per almeno 8 mesi.
Sensazioni	Vista: paglierino naso: espressivo fresco note floreali che evolvono in note più intense di frutta palato: fruttato complesso con una lunga persistenza.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821