ACQUISTATO IL .....

Macon-Village AOP 2020 2020



Nobile origine

La Borgogna è un'area molto complessa. Per la varietà dei suoli e per lo stile dei suoi vini che può cambiare molto a seconda della provenienza. In questo caso ci troviamo di fronte a una bottiglia che appartiene alla AOC Mâcon-Villages. Il che vuole dire che si tratta di un 100% Chardonnay di qualità decisamente elevata. Del resto questo è lo stile della casa Château de la Tour de l'Ange. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata, questo vino acquisisce una maggiore complessità e una texture molto particolare grazie a un prolungato affinamento in contatto con le proprie fecce fini. In genere il vino riposa in questo modo per non meno di 10 mesi prima di incontrare la bottiglia. Ne deriva un bianco caratterizzato da un bel colore oro chiaro. Al naso si riconosce la nobile provenienza, grazie a un bouquet fresco ed espressivo, con note di fiori bianchi, agrumi e pesca. In bocca, invece, si scopre un vino teso e preciso, con un finale salino ben percepibile.

Château de la Tour de l'Ange può contare su circa quaranta ettari di vigneto in una delle aree più nobili di Francia. Siamo a Davayé, in Saône-et-Loire, nel sud della Borgogna. L'azienda produce vini in diverse denominazioni, oltre ai classici Borgogna Chardonnay, infatti, etichetta Mâcon-Villages, Saint-Véran e Pouilly-Fuissé, oltre che Beaujolais-Villages e Julienas. Questo grazie a vigneti distribuiti nei principali comuni della regione. In campagna sono rispettati i principi della viticoltura sostenibile. E nel vigneto domina lo Chardonnay, che da solo rappresenta circa il 70% del totale, con Pinot Noir e Gamay da cui prendono vita i vini rossi.

La Vigna

Terreno	terreni silicei, argillosi o sabbiosi, spesso mescolati con spesso mescolato con "chailles", o ciottoli di arenaria, favorendo il Chardonnay precoce.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	guyot
Densità imp.	5

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco AOP
Provenienza	Francia
Uve	100% chardonnay
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vendemmia meccanica. L'uva viene pigiata all'arrivo l'arrivo in cantina in presse pneumatiche. La fermentazione alcolica avviene in cuve di acciaio inossidabile a 16°C. I vini sono invecchiati su fecce fini per 10 mesi in tini di acciaio inossidabile.
Sensazioni	Colore: Colore oro bianco con riflessi argento. Naso: Un bouquet fresco ed espressivo con note di fiori bianchi agrumi e pesca. Sapore: Una bocca tesa e precisa con un finale salino molto apprezzabile. Una finitura salina molto apprezzabile. L'insieme dà un vino con una bella freschezza freschezza, avidità e tipicità.

© 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