



ACQUISTATO IL

Pouilly Fuissé AOP 2021

2021

Fine e piacevolmente complesso



Svinando

Per chi si avvicina al mondo dei vini francesi, ci sono nomi, denominazioni, che vanno assolutamente ricordate. Tra queste c'è senza dubbio la Pouilly Fuissé AOC, situata in Borgogna, alla periferia dell'area di Mâcon. Qui si producono tra i migliori vini bianchi al mondo, base rigorosamente Chardonnay. Vini mitici che spesso hanno anche un ottimo potenziale di invecchiamento. Vinificazione tradizionale, la fase di fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. La differenza, però, in questo caso la fa senza dubbio il lungo processo di invecchiamento che dura oltre un anno e prevede l'uso di botti di rovere. Qui il vino riposa in contatto con le proprie fecce nobili e subisce regolari bâtonnage per guadagnare profondità e complessità. Ne deriva un bel bianco caratterizzato da un colore oro. Al naso si rivela estremamente elegante, con note minerali che richiamano la pietra focaia e di agrumi come il limone e il pompelmo. In bocca è fine e piacevolmente complesso, con note di frutta secca e tostatura. Vino decisamente ricco, richiede un abbinamento di peso. Ottima l'idea di abbinarlo, per esempio, a una zuppa di pesce saporita.

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 Ghiaioni pietrosi e suoli argillo-calcarei del periodo giurassico

Esposizione Sud Ovest

Allevamento guyot

Densità imp. 5

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco AOP

Provenienza Francia

Uve 100% chardonnay

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5-8 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Vendemmia meccanica. Vinificazione tradizionale. L'uva viene pigiata all'arrivo in cantina. La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inossidabile a 16°C. Il processo di invecchiamento continua poi per 15 mesi in botti di rovere da 1 a 4 viti, con batonnage regolare delle fecce per guadagnare profondità e complessità.

Sensazioni Colore oro pallido, con riflessi verdi. Naso: Naso elegante, note minerali (pietra focaia) e agrumi (limone, pompelmo). Gusto: Questa finezza aromatica trova la sua complessità in note di arachidi tostate. La bocca è ricca, La bocca è ricca e tesa, con una mineralità che domina il finale.

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