Domaine Mitthacht Frères

Cuvee Copains Copines White | 2018

VIN0119-18

Scheda tecnica

CATEGORIA WINE IS ROOTS

COLORE Bianco

PECULIARITÀ Certificazione Biologica

ALCOL 13.50

Vinificazione e Affinamento

Questa cuvèe è il frutto dell'assemblaggio di una base di Pinot Bianco e Auxerrois con almeno il 50% di costituito da un blend dei vitigni nobili di Alsazia, Pinot Grigio, Riesling, Moscato e Gewurztraminer. La vendemmia è manuale, i grappoli vengono pigiati interi e il vino affina in vasche di acciao inox per almeno nove mesi.

Descrizione Vino

Il risultato di questo blend "gentil" e della vinificazione molto rispettosa è un vino malizioso, sorprendente ed elegante, in cui la spinta aromatica dei vitigni emerge nelle note fruttate, floreali e speziate. Al palato risulta fresco e beverino, ha densità ed energia che danno una piacevolissima tensione al sorso. Perfetto in abbinata con piatti di pesce e verdure con spezie esotiche.



