

Avondale

Anima Chenin Blanc | 2018
VIN0251-18

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A GUARDIAN
ELEMENTO PRIMO	CHENIN BLANC
COLORE	Bianco
PECULIARITÀ	Certificazione Biologica
ALCOL	13.50



Vinificazione e Affinamento

Da uve Chenin Blanc biologiche certificate al 100%. I vigneti hanno un'età compresa tra gli 11 ei 35 anni e forniscono basse rese, comprese tra le 4 e le 8 tonnellate . Le uve raccolte a mano sono pigiate a grappolo intero e poi fatte fermentare naturalmente in botti di rovere francese da 500 litri, mentre il 15-20% delle uve in fermenta in anfora. Dopo la fermentazione il vino è stato mantenuto sui lieviti per 12 mesi con regolari battonage.

Descrizione vino

Un bel e caleidoscopico quadro olfattivo di sviluppa in progressione nel bicchiere, un fruttato di melone e ananas, agrumato e con suggestioni di miele che confermano l'eleganza e la pienezza di questo Chenin Blanc morbido e affilato. Al palato è denso di aromi di frutta fresca, il tutto in perfetta armonia con l'intensa mineralità.

