

Avondale

Cyclus White | 2017
VIN0252-17

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A GUARDIAN
COLORE	Bianco
ALCOL	13.50



Vinificazione e Affinamento

Le uve sono state raccolte e pigiate a grappolo intero e poi fatte fermentare naturalmente in botti di rovere da 500 litri. Dal 15 al 20% è stato fermentato a grappolo intero, il che aggiunge corpo e lunghezza unici al vino. Dopo la fermentazione il vino è stato mantenuto sui lieviti per 12 mesi con regolari battonage.

Descrizione vino

Un blend di Roussanne, Viognier, Chenin Blanc, Chardonnay Semillon, Con un naso morbido e ricco, con una complessità intrigante che parla di frutta, fiori, spezie e territorio. Al palato, che risulta cremoso e avvolgente, ritornano impressioni fruttate, succose, che ingolosiscono la beva e richiamano il sorso, solleticato dallo slancio minerale di lunga persistenza.



ELEMENTO INDIGENO