

Avondale

Camissa Blanc De Noir | 2020
VIN0253-20

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A GUARDIAN
COLORE	Rosè
PECULIARITÀ	Certificazione Biologica
ALCOL	13.00



Vinificazione e Affinamento

Le uve sono vendemmiate a mano. Quelle di moscato sono deraspate e lasciate sulle bucce in tini di acciaio per 3 o 4 giorni, con follature regolari una volta innescata la fermentazione. Il vino è poi pigiato e affinato in acciaio. Mourvedre e Grenache sono invece pigiate a grappolo intero e fermentate in botti usate di legno francese da 500 litri. Tutte le tre varietà sono lasciate sulle fecce per 12 mesi poi assemblate e imbottigliate.

Descrizione Vino

La proprietà di circa 300 ettari (di cui 70 vitati) di Avondale ha sulle spalle ben tre secoli di storia. Nel 1997 è stata acquistata dalla famiglia Grieve, e oggi vede alla guida Johnathan, colui che più di ogni altro si è speso per trasformarla in una fattoria dall'ecosistema bilanciato. L'introduzione di pratiche biologiche e biodinamiche è sfociata nella creazione di un approccio unico alla viticoltura, battezzato con il termine BioLOGIC: le moderne conoscenze scientifiche vengono messe al servizio di uno stile naturale, che mira alla fertilità dei suoli e al rispetto dell'ambiente. La cantina, strutturata per lavorare a caduta, contiene numerose vasche di piccole dimensioni per condurre vinificazioni parcellari, con fermentazioni spontanee e bassi livelli di solforosa aggiunta. L'uva Muscadet viene macerata e fermentata con le bucce, mentre le altre varietà pressate dirette. Seguono 12 mesi di affinamento in botte sulle fecce. I sentori di rosa e frutti rossi la fanno da padrone.

