

Chateau De Cranne

Vin De France Petillant Naturel | 2021
VIN0366-21

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS CONVIVIALITY
COLORE	Rosso
TIPOLOGIA	Bolla
PECULIARITÀ	Varietà autoctona, Certificazione Biologica
ALCOL	12.00

Vinificazione e Affinamento

Pét-Nat da uve Merlot coltivate su argille rosse; in vigna l'erba viene lasciata crescere spontaneamente tra i filari per favorire lo sviluppo di microrganismi; rimozione delle foglie, costante controllo del vigore della vigna e delle rese per avere una maturazione ottimale delle uve. Secondo le logiche del metodo ancestrale, il vino viene già imbottigliato durante la fermentazione, che continua quindi all'interno della bottiglia; non si parla quindi di seconda fermentazione, bensì di un unico processo continuativo.

Descrizione vino

Come ogni Pét-Nat che si rispetti anche quello di Vincent gioca su fattori quali buona bevibilità, profilo aromatico tendente alla frutta e una freschezza che suggerisce la bevuta giovane. Da bere per festeggiare l'arrivo della primavera o per aprire le danze di una cena estiva, le peculiarità di questo Pét-Nat sono il colore rosso intenso e brillante, le bolle sottili e delicate; chiudono le danze una spiccata freschezza e note intense di frutti rossi.

