

# VINO

SELENE PET NAT LA BULLE BIO | 2023  
VIN0497-23

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS A ROCKSTAR</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Certificazione Biologica</b>
<b>ALCOL</b>	<b>12.50</b>

## Vinificazione e Affinamento

Uve Gamay provenienti da Saint-Étienne des Oullières, dove le viti, con i loro 30 anni di storia, crescono su un terreno argillo-sabbioso a 200 metri sopra il livello del mare. La vendemmia avviene a fine agosto, e il vino inizia il suo percorso di fermentazione, macerando sulle bucce per quattro giorni. Quando il giusto equilibrio di zuccheri è raggiunto, la fermentazione viene fermata grazie a un abbassamento di temperatura, e il vino viene immediatamente imbottigliato. Gli zuccheri e i lieviti rimasti, al primo caldo, danno vita a una seconda fermentazione in bottiglia, creando bollicine leggere ed eleganti. DESCRIZIONE VINO: Vino secco, privo di zucchero, con sentori di frutti rossi che ne arricchiscono il profilo. Al palato si presenta agile e snello. Una versione vibrante di Gamay, che offre un'esperienza ricca e confortevole.

## Descrizione Vino

Versione vibrante e confortevole del Gamay di Sylvère Trichard, rifermentato naturalmente in bottiglia. Rimane secco, senza alcun residuo zuccherino, e conserva i tipici profumi vinosi e di frutti rossi. Perlage fine e sorso agile e snello.

