

VINO

ROMAIN PETITEAU CATORPÉE BLANC VIN DE FRANCE BLANC BIO
VIN0507-22



Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A REMATCH
COLORE	Bianco
PECULIARITÀ	Varietà autoctona, Certificazione Biologica
ALCOL	12.50
TAPPO	Sughero

Vinificazione e Affinamento

La vendemmia è effettuata manualmente e la vinificazione inizia con la pressatura, senza macerazione. La fermentazione avviene grazie ai lieviti naturali che provengono direttamente dalle bucce. Successivamente, il vino affina sulle fecce fini per circa 12 mesi in vasche di cemento interrate, tipiche della regione della Loira.

Descrizione vino

Al naso, questo vino offre un delicato bouquet di pera, limone dolce e note minerali affumicate. Al palato, è presente la freschezza della mela, accompagnata da un finale che richiama il pane appena sfornato, il miele e una piacevole mineralità. Perfetto come aperitivo, si abbina splendidamente a piatti di pesce, pollame e formaggi.

