

Sancerre Blanc Auksinis Maceration



BIANCO MACERATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2018

Formato: 75 cl

Paese: Francia

Regione: Loira

Vitigno: Sauvignon Blanc

Suolo: Argillo calcareo

Estensione del vigneto: 1 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 7.000

Età media del vigneto: 50 anni

Produzione media per ha: 20 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea con il 50% delle uve botrytizzate e macerazione sulle bucce di 7 giorni in vasche d'acciaio inox, seguita da fermentazione malolattica. Affinamento di 36 mesi sulle fecce fini in barrique vecchie.

Solforosa totale: 5 mg/l

Bottiglie prodotte: 8.000

PRODUTTORE



DOMAINE ÉTIENNE ET SÉBASTIEN RIFFAULT

Sébastien Riffault

PERCHÉ

Il Sancerre Blanc Auksinis Maceration del Domaine Etienne et Sebastien Riffault è un vino bianco macerato frutto della permanenza sulle bucce dell'Auksinis, che gli conferisce più polpa, un tannino definito e più grip. Il vino più approccioabile in gioventù per lo stile del Domaine.

QUANDO

Quando fate notte bianca in una città di mare, alle prime luci dell'alba conviene avvicinarsi al porto, ad aspettare i primi pescatori che rientrano. Fatevi regalare qualche gambero in cambio di un bicchiere di Sancerre Auksinis Maceration. La colazione dei pescatori, il vostro spuntino della buonanotte.

