Bourgogne Aligoté

BIANCO

INFO

Paese: Francia
Regione: Borgogna
Vitigno: Aligoté
Suolo: Pietroso e calcareo del Kimméridgien
Estensione del vigneto: 2,4 ha
Tipo d'impianto: Guyot, Gobelet e Cordon de Royat
Densità ceppi per ha: 8.500
Età media del vigneto: 16 anni
Produzione media per ha: 20 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura, fermentazione spontanea in pièces e tini di vetroresina. Affinamento nelle stesse per 12 mesi.
Solforosa totale: 40 mg/l
Bottiglie prodotte: 6.900

PRODUTTORE

DOMAINE DE MOOR
Alice & Olivier De Moor

PERCHÉ

Il Bourgogne Aligoté del Domaine De Moor è un vino bianco fresco, dal corpo agile, svelto, sapido e di ottima profondità. Questa varietale, bistrattata e quasi abbandonata per l'eccessiva onerosità di lavoro in vigna, dimostra tutte le sue potenzialità in questa vigna sul comune di Chitry-Le-Fort.

QUANDO

Il Bourgogne Aligoté chiama pesce. Acidità, sapidità e tanti profumi per accompagnare i pranzi tra amici d'estate. Prima, dopo o durante il mare, per abbinare leggerezza e serenità ad acciughe e calamari fritti e linguine allo scoglio.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it