Faugères Valinière

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2021
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Linguadoca-Rossiglione
Vitigni: Syrah, Mourvèdre
Suolo: Scistoso
Estensione del vigneto: 3 ha
Tipo d'impianto: Gobelet
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 15 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura al 50%, fermentazione spontanea e macerazione con lieviti naturali per 30 giorni in cuve di cemento da 130 hl. Svinatura, fermentazione malolattica e affinamento sulle fecce fini in barriques di rovere (10% nuove) per 2 anni.
Solforosa totale: 4 mg/l
Bottiglie prodotte: 10.000

PRODUTTORE

DOMAINE LEON BARRAL
Didier Barral

PERCHÉ

Il Faugères La Valinière del Domaine Leon Barral è un vino rosso di grande struttura e carattere. Voluminoso e potente, si esprime austero, su tratti decisamente speziati. Chiude lunghissimo, persistente e dai tannini compiuti.

QUANDO

Un vino da Pasqua, non tanto per il periodo in sé, quanto per i piatti della tradizione italiana da portare in tavola insieme al Faugères La Valinière. Un agnello al forno con patate arrosto, per un connubio tra pace dei sensi e golosità.

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