Ilagoûté

BIANCO

INFO

Annata: 2022
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Borgogna
Vitigno: Aligoté
Tipo d'impianto: Guyot
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura soffice, fermentazione spontanea in tini di acciaio inox e affinamento negli stessi contenitori per 7 mesi.
Solforosa totale: 15 mg/l

PRODUTTORE

SARNIN-BERRUX

Jean Marie Berrux e Jean Pascal Sarnin

PERCHÉ

Il Ilagoûté di Sarnin-Berrux è un vino bianco secco acido e agrumato che unisce ai tratti sferzanti e minerali dell'aligotè, la dolcezza di un affinamento in vecchi barili borgognoni così da raggiungere un perfetto equilibrio.

QUANDO

Aprirsi una bottiglia di Ilagoûté di Sarnin-Berrux per un bel pranzo a base di frutti di mare e crudité è sempre un piacere da regalarsi quando la stagione e l'approvvigionamento lo consentono. Per la terra restate su delle lumache o carni bianche come il coniglio.

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

web version on www.triplea.it