

BOURGOGNE • ALIGOTÉ

BLANC



Uvaggio:

100% Aligoté.

Affinamento:

dopo la decantazione, il mosto viene travasato dalle fecce e messo in un serbatoio inox per la fermentazione e l'affinamento per 18 mesi. Filtrazione prima dell'imbottigliamento.

Note di degustazione:

l'aspetto è luminoso, chiaro, dorato. Il profilo aromatico esprime sentori di noce, frutta a polpa gialla, con note terpeniche di muschio e incenso. Il palato è pieno, rotondo, generoso e strutturato.

Temperatura di servizio: 10° C.