

VINI BIANCHI E ROSÉ



Ugni Blanc Colombard

Origine:

Guascogna, Bas-Armagnac

Il controllo periodico permanente dei vigneti, la vinificazione e la maturazione vengono eseguiti nella tenuta.

Vitigno(i):

70% Ugni Blanc, 30% Colombard

Consumo:

Servire fresco. Da consumare in qualunque momento della giornata (molto rinfrescante), come aperitivo, con affettati, pesce e frutti di mare,...

Degustazione:

Ugni-blanc Colombard o la rivincita di un vino che spegne la sete... - "Qualche anno fa solo la vinificazione era importante; oggi abbiamo saputo lasciare che il vino si esprimesse progressivamente in tutta franchezza con il senso di sicurezza." Yves Grassa, Vignaiolo Magnifica intensità per un vino secco e fruttato, molto aperto su aromi floreali, di agrumi, con piacevoli sfumature di frutta esotica. Equilibrio e leggerezza per un vero compagno della sete e del piacere. Conservate sempre una bottiglia nella porta del frigorifero... nel caso in cui qualcuno...

Conservazione:

Al fresco, in piedi, in un luogo buio. Esprimerà tutto il suo potenziale nell'anno successivo alla vendemmia.