



Mâcon- Villages

2022



Regione

Il vino proviene da 3,5 ettari di vigneto nel Mâconnais. Il suolo è di matrice argilloso/calcareo e le viti hanno un'età media di 30 anni.



100% Chardonnay



Vendemmia manuale.



Vinificazione

La Vinificazione in acciaio avviene a temperatura controllata. Il vino rimane a contatto con le proprie fecce fini per 10 mesi prima dell'imbottigliamento.



Grado alcolico 12,5% vol



Giallo dorato con riflessi verdi in gioventù, limpido e brillante. Al naso presenta aromi floreali, frutta gialla e matura, con accenni di nocciola, offrendo intensità aromatica e freschezza. Al palato è un vino piacevole, con un attacco che unisce rotondità e freschezza, seguito da un sorso semplice dove finezza ed equilibrio conducono a un leggero finale di mandorla amara.



Si abbina perfettamente a piatti a base di pesce delicato, come tartare di branzino o carpaccio di gamberi, ma anche a crostacei al vapore e frutti di mare crudi, esaltandone la dolcezza naturale. Ottimo con formaggi freschi come caprini e robiola, oppure con piatti vegetariani raffinati, come una vellutata di porri e patate o un risotto agli asparagi, dove la sua freschezza bilancia la cremosità delle preparazioni.



750 ml

