



SANCERRE BLANC CUVÉE ROMBLE



ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Sauvignon.

CATEGORIA: bianco secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: argillo-calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:
0,80 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 3.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 45 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:

normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in barriques di rovere.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 25°C.

CHIARIFCAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 ÷ 12°C.

CONSERVAZIONE: oltre 10 anni.

ABBINAMENTO:

aperitivi, pesci caldi, carni bianche, formaggi.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:

Bureau Véritas Certification France (FR-BIO₁₀).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.