



SANCERRE BLANC TERRES BLANCHES



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:
2,10 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 15.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 28 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:
normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in cuvée inox.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 23°C.

CHIARIFICAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 ÷ 12°C.

CONSERVAZIONE: da 4 a 7 anni.

ABBINAMENTO:
crostacei, pesce caldo, frutti di mare, carni grigliate, formaggi.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:
Bureau Véritas Certification France (FR-BIO₁₀).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.