



SANCERRE ROUGE COUVÉE ROMBLE



ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Pinot Noir.

CATEGORIA: rosso secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:

1,00 ettaro.

PRODUZIONE ANNUA: 3.600 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 50 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:

normalmente nella prima metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in barriques di rovere.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 28°C.

FILTRAZIONE: nessuna.

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 ÷ 17°C.

CONSERVAZIONE: oltre 10 anni.

ABBINAMENTO:

carni bianche, selvaggina, carni rosse, formaggi.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:

Bureau Veritas Certification France (FR-BIO₁₀).

Conversione in agricoltura biologica nel 1964.