

La Bueilloise 2017 - R. Guettier



Nazione: Francia
Regione: Loira
Geologia Terreno: Argilla e silex
Genere: Vino
Denominazione: Coteaux du Loir
Tipologia: Spumante
Vitigno: Chenin Blanc
Annata: 2017
Età delle Vigne: Dagli 8 ai 115 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Spontanea per circa 30 giorni in vasca di fibra di vetro; riferimentazione in bottiglia
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Vasca e bottiglia
Invecchiamento: 15 mesi sui lieviti
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Corona
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Loira, Touraine. Dalle parcelle di Guettier condotte in organico su terreno argilloso e silex, Chenin blanc vinificato in vasca rivestita di fibra di vetro per quasi trenta giorni e rifermentato in bottiglia senza filtrazione, aggiunta di zuccheri o solforosa per 12 mesi. Tappo a corona e bolla di Loira.