

Pet Nat rosè 54-55 Gamay Magnum - Y. Bernard



Nazione: Francia
Regione: Auvergne
Genere: Vino
Tipologia: Frizzante
Vitigno: Gamay
Annata: --
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Formato bottiglia: Magnum
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Petnat a fermentazione spontanea senza SO2, non sboccato, da un vecchio vitigno di cui non si conosce il nome. Sembra un parente del Gamay. 5455, questo è il suo nome. È stato recuperato da Yvan nell'Auvergne ed ora è oggetto di studio. Vino da suolo vulcanico, dissetante, goloso, secco.

5455 è un PETNAT, fermentazione spontanea, e come vogliono i petnat francesi, imbottigliato durante la prima fermentazione. Poi rimane sur lie, non sboccato, COLFONDO per dirla alla Veneta. E' appena arrivato, ce ne ha date 120 bottiglie in tutto.