



Autore	Francesco Annibali
Data di pubblicazione	18/07/18
Punteggio	89/100
Premi	
Rapporto qualità prezzo	
Prezzo attuale	20.00 €
Regione	Valle della Loira
Nazione	Francia

Da uve gamay vinificate in bianco. Affinamento del vino base in ferro smaltato. Rifermentazione in bottiglia con affinamento sui lieviti di 20 mesi. Sboccatura dicembre 2016 senza dosaggio.

Paglierino con riflessi rame, brillante, al profumo è estremamente fragrante, vagamente metallico, con note di farina, funghi prataioli, mallo di noce, gambo di fiori e un tocco di frutta rossa. Ecco la Loira al palato: acidità contemporaneamente elettrica e superincisiva, portamento verticale (forse anche troppo), centro bocca metallico e salato, e finale lungo, di mallo di noce e gelato alla nocciola. Peccato solo per la carbonica appena abbondante che tende un po' a svuotare. Uno spumante di grande purezza, che potrebbe anche migliorare in bottiglia vista l'eccezionale vitalità. Importato da Meteri.

PARLANO DI LUI

Prodotto	Publicato il	Autore	Categoria	Leggi
 L'Auvergne e lo spumante Brut 0 di Grosbot Barbara	18/07/18	Francesco Annibali	Vino del giorno	+