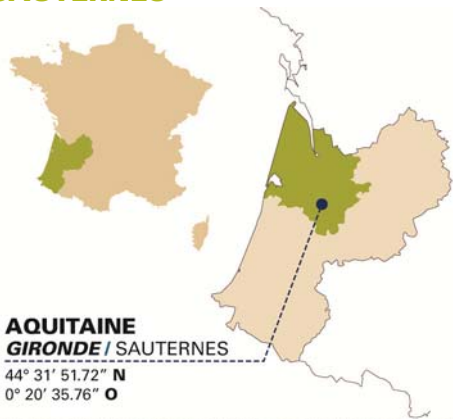


SAUTERNES

SAUTERNES



NOTE:

Le uve del Sauternes sono vendemmiate solamente quando hanno raggiunto lo stadio di supermaturazione. Con il concorso delle nebbie autunnali e dell'umidità recata dal Ciron, ogni acino viene intaccato dalla "**botrytis cinerea**". Questo microscopico fungo ne metabolizza la buccia e lo priva di una parte dell'acqua contenuta nella polpa, producendo importanti modificazioni nella sua composizione: riduzione del volume, concentrazione di zuccheri naturali, diminuzione dell'acidità. Gli acini intaccati dal fungo prendono un colore di prugna bruno-violetto e ben presto si raggrinzano e si increspano: ciò concorrerà a rendere il mosto più concentrato nel gusto e nell'aroma. Nelle vigne, però, l'evoluzione non è omogenea. Gli **acini** devono essere perciò **raccolti uno per uno, nel loro momento migliore**, con vendemmie successive. Questa tecnica si chiama "**vendages par tries**" e consiste nel tornare più volte sui propri passi, per raccogliere soltanto gli acini già attaccati completamente dal fungo: al massimo, cioè, della concentrazione e della maturazione. La vendemmia è particolarmente lunga (da quattro a otto settimane). La fermentazione delle uve è molto lenta: dura spesso più di un mese. Oltre la ricchezza di zucchero (da 18 a 20 gradi), produce numerose sostanze aromatiche e conferisce al mosto, prima, ed al vino, dopo, profumi e sapori che ricordano ora le uve passite e i frutti maturi (albicocche e pesche per esempio) ora i fiori più delicati (l'acacia e il caprifoglio).

TIPOLOGIA:

Vino Bianco dolce

ZONA PRODUTTIVA:

Sauternes

VITIGNO:

Semillon, Sauvignon, Muscadelle

INVECCHIAMENTO:

In barrique per 18 mesi

COLORE:

Giallo oro

PROFUMO:

Si percepiscono aromi di miele, fiori d'acacia e notte leggermente legnose

CARMES DE RIEUSSEC



SAPORE:

Al palato è generoso, equilibrato. Finale piacevolmente dolce

ABBINAMENTI:

Perfetto con foie gras o come aperitivo



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com info@meregalli.it