

VIGNOBLES LUDOVIC PIERROT · BORGOGNA

Bourgogne Aligoté

Un Aligoté teso e minerale, coltivato in biodinamica con la cura riservata ai grandi bianchi di Borgogna: freschezza vibrante, frutto puro e un finale lungo e sapido.

ZONA DI PRODUZIONE	Bourgogne Aligoté AOC, Borgogna
VITIGNO	Aligoté 100%
ANNATA	2024
AFFINAMENTO	Sui lieviti (sur lie)
POTENZIALITÀ DI INVECCHIAMENTO	Pronto da bere, fino al 2029

VINIFICAZIONE

- Viticoltura biologica e biodinamica, rese basse
- Fermentazione spontanea con lieviti indigeni
- Affinamento sui lieviti, che dà una bocca cremosa
- Intervento minimo, solfiti ridotti al minimo

ESAME OLFATTIVO

- Mela verde, scorza di agrumi e fiori bianchi
- Mineralità di pietra bagnata

ESAME GUSTATIVO

- Acidità precisa e una piacevole viscosità
- Pesca bianca e limone salato, finale lungo, pulito e rinfrescante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Ostriche e scampi
- Rombo o passera con beurre blanc
- Formaggi di capra, come il Crottin de Chavignol

ALTRE CARATTERISTICHE

- Suolo: argilla con forte presenza di calcare
- Grado alcolico: 12,5%
- Viticoltura biologica e biodinamica certificata (Demeter)