

CASTELFEDER, PINOT BIANCO, VOM STEIN 2016

Code SAQ : 13581191
Prix : 21.65\$
Producteur: CastelFeder
Alcool: 13%

DESCRIPTIF

Catégorie : Vin blanc spécialité
Pays : Italie **Région :** Südtirol **Appellation :** Alto-Adige
Cépage : 100% Pinot Bianco
Sol : Limoneux et sablonneux avec forte présence calcaire
Rendements à l'hectare : 40 hl/ha **Densité de plantation :** 7000 pi/ha
Sucres résiduels : 4.7 g/L

ASPECTS TECHNIQUES

Grappes récoltées à la main et pressées délicatement afin de faire éclater les peaux et libérer les premiers jus. Le second pressurage se fait naturellement par le poids des raisins les uns sur les autres. La température de fermentation est contrôlée entre 18 et 21 °C pour n'extraire que les parties nobles des raisins. Après fermentation, le vin restera pour une période de 4 mois sur ses lies fines, période qui lui sera profitable pour s'enrichir de matière organique qui lui conférera une texture plus riche, mais aussi d'arômes plus complexes.

DÉGUSTATION

D'expression élégante et raffinée, le nez de ce vin issu des montagnes du Nord de l'Italie, laisse d'abord découvrir des notes minérales et de fruits blancs mûrs. On y retrouve les senteurs de la pomme « golden », une pomme délicatement miellée, mais aussi le parfum de l'aubépine, une fleur mellifère se distinguant par sa note anisée. La bouche est dès l'attaque, franche et droite de par sa fraîcheur vive, mais rapidement enveloppée par une texture fondue et veloutée. La finale est minérale, quelque peu saline pour les palais avertis et révélatrice des notes perçues à l'olfaction.

ACCORDS VINS ET METS

Blanquette de veau – St-Jacques grillée à l'unilatéral – Rouget sauce safranée – Asperges blanches et sa béchamel – Fromage double crème de type Camembert.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir entre 10 et 12 °C. Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2021.

