

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Château de Fargues

NOME DEL VINO

Château de Fargues SAUTERNES
LUR SALUCES 2016

DENOMINAZIONE

Sauternes A.O.C.

CLASSIFICAZIONE

AOC

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Francia

TIPOLOGIA

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Fargues

VINIFICAZIONE

Il vino fermenta e riposa in botti per circa 30-36 mesi prima di essere imbottigliato: una produzione minuziosa, in cui artigianalità e natura si intrecciano in un tutt'uno.

AFFINAMENTO

VITIGNO/I

Sémillon - Sauvignon Blanc

ALLEVAMENTO

ESPOSIZIONE

ALTITUDINE

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

EPOCA DI VENDEMMIA

ETTARI VITATI

RESA PER ETTARO

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

12 - 14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E8555