

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

ETÀ 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