

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE Château de Fargues

NOME DEL VINO Château de Fargues SAUTERNES **LUR SALUCES 2010**

DENOMINAZIONE Sauternes A.O.C.

CLASSIFICAZIONE AOC

ANNATA IN COMMERCIO 2010

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

QUANTITÁ PER CARTONE

CODICE SAP E8556