ACQUISTATO IL .....

"Franco de Porc" Bourgueil 2020 2020

Dalla Loira, rosso e biologico

Bourgueil AOC Franco de Porc è un vino rosso biologico prodotto nella Loira da Domaine de la Chevalerie. Uve Cabernet Franc al 100% e un approccio di vinificazione naturale. Questi sono gli ingredienti fondamentali nella produzione di questo francese di grande personalità. Le uve provengono da vigne di 25 anni situate a Restigné, nella regione di Bourgueil. I terreni qui sono composti da argille e sabbie calcaree, che conferiscono al vino una mineralità distintiva. La viticoltura è biodinamica e la vinificazione naturale. Le uve sono raccolte a mano e fermentate con lieviti indigeni. Il vino viene poi affinato in vecchie botti di rovere per circa 12 mesi. Nel calice si presenta di un colore rosso rubino brillante. Al naso, rivela aromi freschi di ribes rosso, lampone e pepe. In bocca, invece, è corposo, con una concentrazione sorprendente di frutti rossi, tannini vellutati e un finale lungo e tonificante. Vino versatile, si abbina a una grande varietà di piatti. Perfetto con carni rosse, in particolare con il maiale speziato, accompagna bene anche i formaggi di capra.

Ci troviamo nel cuore della Valle della Loira, su dolci pendii baciati dal sole. Qui si trova Domaine de la Chevalerie, regno del Cabernet Franc. L'azienda si trova a Bourgueil, area rinomata proprio per la produzione di vini rossi eleganti e complessi. Quella di Chevalerie è una lunga storia di famiglia, iniziata oltre 400 anni fa. Oggi, Emmanuel Caslot porta avanti la tradizione del Domain con dedizione e competenza, dopo l'improvvisa scomparsa della giovane sorella Stéphanie nel 2021. In vigna si applicano i principi dell'agricoltura sostenibile, con il massimo rispetto per l'ambiente. Le basse rese e la vendemmia manuale garantiscono uve di altissima qualità. In cantina, la vinificazione avviene in modo naturale, con fermentazioni spontanee e affinamento in legno. Oltre al Cabernet Franc, la tenuta produce anche il tipico Sauvignon Blanc, fresco e minerale.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Bourgueil AOC
Provenienza	Loira
Uve	Cabernet Franc 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne

Vinificazione Questo 100% Cabernet Franc è ottenuto da viti di 25 anni coltivate in modo biodinamico nella regione di Bourgueil. Per favorire l'espressione del terroir e dell'annata, viene adottato un approccio naturale sia in vigna che in cantina. Dopo la raccolta manuale, i grappoli vengono selezionati all'arrivo in cantina, quindi le uve vengono diraspate e nuovamente selezionate. Queste uve mature e sane richiedono pochissimi interventi: la fermentazione è innescata da lieviti indigeni, la tostatura è delicata e l'uso di zolfo è estremamente moderato. Il vino viene affinato in vecchie botti di rovere per circa 12 mesi. Tutte le fasi della vinificazione vengono effettuate secondo il calendario lunare.

Sensazioni vino rosso rubino brillante con un naso fresco di ribes rosso e lampone. Al palato, presenta una sorprendente concentrazione di bacche rosse con una nota di pepe, un corpo pieno e un finale lungo e tonificante

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821