

P.S
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

Beaujolais-Villages

Château de la Tour de l'Ange



CLASSIFICAZIONE	Produit de France
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Borgogna
VITIGNO	Gamay

VINIFICAZIONE

La vinificazione del Beaujolais-Villages è molto particolare, in quanto ha l'obiettivo di ottenere un vino più fresco e delizioso al palato, molto fruttato. Una parte del vino segue la vinificazione tradizionale, con la fermentazione da 10 a 15 giorni in cisterne inox termo regolate; l'altra parte subisce una termo vinificazione. Quest'ultima consiste nella macerazione del vino a 70°, per un lasso di tempo che va dalle 24 alle 72 ore, a cui seguono raffreddamento, pressatura e fermentazione in vasche inox a 17°.

AFFINAMENTO

Per sei mesi in vasche d'acciaio inox.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore rosso, con note fruttate. È un vino fresco al palato, che sprigiona in modo particolare aromi fruttati.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 cl.