

Rimapere

# PLOT 101

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Marlborough

**Zona produttiva** Marlborough, Rapaura

**Vitigno** 100% Sauvignon

**Tipologia del terreno** Terreno sassoso a drenaggio libero, con un piccolo strato superficiale limoso.

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione** Pressatura pneumatica soffice di grappoli interi, decantazione a freddo, fermentazione in botte e in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata fino a 4 settimane (11-18 C).

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino chiaro con sfumature verdi.

**Profumo** Distinte note di lime e limone che si sviluppano con fragranti aromi di fiori bianchi uniti a una delicata complessità data dal legno e a una cremosa sfumatura di lieviti.

**Sapore** Struttura elegante con ricordi di limone e pompelmo. Palato fine che si chiude con una persistenza lunga ed elegante.

**Abbinamenti** Accompagna pesce fresco, carne bianca, diversi formaggi freschi e dessert al limone.



MARLBOROUGH / NUOVA ZELANDA



 ANNO DI FONDAZIONE | 2012

 VITIGNI | PINOT NOIR

 ENOLOGO | ANNE ESCALE

