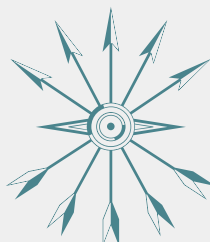




RIMAPERE

Schede tecniche

Rimapere
Baron Edmond de Rothschild



Rimapere

SAUVIGNON

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 Contatto con le bucce, pressatura pneumatica, decantazione a freddo e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per due settimane a una temperatura di 15-18 °C.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo Note agrumate di pompelmo e di limone maturo. Profumo di fiori bianchi e una bella mineralità nel finale.

Sapore Struttura elegante con una buona concentrazione e una freschezza matura che ne esalta la persistenza. Aroma di agrumi come limone, pompelmo rosa, e qualche bella nota aromatica del frutto della passione.

Abbinamenti Può essere gustato da solo come aperitivo o accompagnare le carni bianche (pollo), il pesce alla griglia, il pesce con salsa, o con frutti di mare come le ostriche.



MARLBOROUGH / NUOVA ZELANDA



ANNO DI FONDAZIONE | 2012



ENOLOGO | ANNE ESCALE



VITIGNI | PINOT NOIR



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).

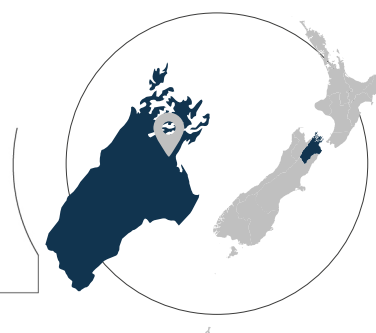
NOTE ORGANOLETTICHE

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



ENOLOGO | ANNE ESCALE



VITIGNI | PINOT NOIR

