



Ginestra, percoche...

Mata è un metodo Classico di Falanghina da vigneti degli anni 70 presso Tenuta San Castrese a Sessa Aurunca, lungo le pendici del vulcano spento di Roccamonfina. Dopo la vendemmia, A.D. 2010, tirage e seconda fermentazione in bottiglia per oltre 60 mesi restituiscono un vino dorato e opalescente, che sprigiona folate di fiori gialli, su tutti la ginestra, e polpa di ananas e percoche. Evolve verso bei sentori di biscotto al malto per una bolla carezzevole e ben integrata, e un sorso caratterizzato da una rotondità presto stemperata dalla parità tra sapidità e acidità.

Villa Matilde www.villamatilde.it



(PERLAGE)

Lo spumeggiante mondo delle bollicine

Aggiornamenti dall'Aube

La Pinot di Chablis è una delle famiglie più importanti di quelle usate per creare uno spumante. L'abate Louis Coste aveva già in mente di produrre uno spumante in base alle vinacce, con uve a grappi piccoli, nella zona di Chablis, a sud di Parigi. Nel 1890, si diffuse anche per il resto della regione, come quella di Saint-Pierre-des-Vignes. In seguito, si utilizzarono vini di riserva da 100 litri per creare spumanti di riserva. In seguito, si utilizzarono vini di riserva di 100 litri per creare spumanti di riserva. In seguito, si utilizzarono vini di riserva di 100 litri per creare spumanti di riserva.

Ginestra, percoche...

Mata è un metodo Classico di Falanghina da vigneti degli anni 70 presso Tenuta San Castrese a Sessa Aurunca, lungo le pendici del vulcano spento di Roccamonfina. Dopo la vendemmia, A.D. 2010, tirage e seconda fermentazione in bottiglia per oltre 60 mesi restituiscono un vino dorato e opalescente, che sprigiona folate di fiori gialli, su tutti la ginestra, e polpa di ananas e percoche. Evolve verso bei sentori di biscotto al malto per una bolla carezzevole e ben integrata, e un sorso caratterizzato da una rotondità presto stemperata dalla parità tra sapidità e acidità.

4lesimo rosé vintage

Il Grand Vintage Rosé 2008 è figlio di un'annata speciale e di un'idea, avvalorata da un 40% di Pinot nero. Il 2008 fu l'anno, 20% di Chardonnay e 20% Pinot nero, con un 40% di Pinot nero. Il 2008 fu l'anno, 20% di Chardonnay e 20% Pinot nero, con un 40% di Pinot nero.

18