

Ratafia di Champagne

#1 - Bianco

Il Ratafia di Champagne è un vino liquoroso dalla ricchezza fruttata e tattile decisamente singolare, lo si potrà apprezzare in degustazioni conviviali e, incredibilmente, anche accostato a piatti originali.

Preparazione

Preleviamo del mosto dal torchio e aggiungiamo il nostro distillato di Champagne per neutralizzare la fermentazione alcolica.

Successivamente lasciamo invecchiare questa fusione in botti di rovere per qualche anno.



Profilo Enologico

Terroir

Il vigneto è piantato su suolo argilloso-calcareo ed è gestito secondo i principi della viticoltura ragionata



100% Chardonnay

