



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Landron

ATMOSPHERES

SCHEDA TECNICA

Una bollicina biodinamica che è un piccolo capolavoro.



TIPOLOGIA

Spumante



DENOMINAZIONE

Vin Mousseux de
Qualité



UVAGGIO

100% folle blanche
(in alcune annate con pinot
noir e chardonnay a saldo)



EVOLUZIONE

4 anni



VOLUME IN ALCOL

11,5%



TEMPERATURA IDEALE

6-8° C



CALICE




stretto

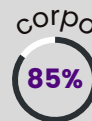


Landron



ATMOSPHERES

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino con perlage fine e persistente;
-  al naso è fruttato e fragrante, caratterizzato da belle note minerali assieme ad altre incentrate su lieviti e crosta di pane;
-  al palato risulta fresco, dotato di grande sapidità e di una morbidezza unica.



VINIFICAZIONE

-  Questo spumante è creato con Metodo Classico da uve di diverse vigne di varia età (tra i 10 e i 40 anni). Vendemmia manuale, pressatura pneumatica dei grappoli interi.
-  Fermentazione con soli lieviti indigeni, 4 mesi sui lieviti prima della presa di spuma. Seconda fermentazione in bottiglia, con affinamento di 24 mesi a cui segue la sboccatura due mesi prima della messa in commercio.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Extra Brut si sposa perfettamente con antipasti di pesce e di terra.

Per una soluzione di pesce, provarlo con l'anguilla; per un'idea vegana, è perfetto in abbinamento a verdure crude.

- **UN VINO FRESCO**
- **FRAGRANTE**
- **ABBINAMENTI DI PESCE**

TERRINA DI COZZE

👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

La persistenza di questo spumante e la sua ottima freschezza sono perfetti in abbinamento alle cozze.



MATELOTE D'ANGUILLES

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Se si vuole un abbinamento importante, dove il piatto sia saporito ed esaltato il suggerimento è di abbinare questo bianco con il tipico Matelote d'anguilles, lo spezzatino di anguille cotto in salsa al vino, con funghi e cipolle.



LA CANTINA

La storia di Domaines Landron inizia intorno al 1945. A quel punto il padre di Jo Landron, Pierre, e suo fratello, Julien, fanno progressivamente della viticoltura l'attività principale della piccola azienda agricola di famiglia, che a quel tempo possedeva solo tre ettari di vigneto.

Dal 1950 al 1975 hanno convertito i terreni lasciati incolti durante le guerre in vigneti, scambiato e acquistato terreni, costruendo un'azienda dalla precisa identità e animata da estrema cura, in vigna e cantina, oggi votata alla biodinamica.



La ricchezza e l'originalità del loro vigneto risiedono nella sua diversità e ricchezza dal punto di vista geologico e microclimatico, questo consente di offrire una gamma di vini varia e di grandissima qualità.





Vigne a Sancerre, Loira

LA REGIONE: LOIRA

REGIONE POLITICA



REGIONE ENOLOGICA



PRODUZIONE



VINI BIANCHI NOTI IN TUTTO IL MONDO. MA NON SOLO

La Valle della Loira è una delle regioni vinicole più estesa e interessante della Francia. Vi si producono diverse tipologie di vini, sia bianchi sia rossi e rosati, spumanti, ma anche vini dolci.

La Valle della Loira è soprattutto famosa per i suoi eccellenti **vini bianchi**, e in particolare dalle uve sauvignon e chenin blanc, anche se possiede anche una produzione di **vini rossi** piuttosto interessante, basata soprattutto sui vitigni cabernet franc e gamay.

La Valle della Loira è inoltre celebre per il **Muscadet**, un vino famoso per il suo ideale abbinamento con i crostacei, prodotto con l'uva del vitigno melon de Bourgogne, in questa regione chiamato Muscadet appunto.



Vigne del Château de Brissac, Loira

LA REGIONE: LOIRA

Il clima nella Valle della Loira è tendenzialmente piuttosto fresco; sia per la **temperatura** sia per la **latitudine** la regione si trova quasi al limite per la sopravvivenza e la coltivazione della vite.

Questo aspetto fa sì che la **quantità di zuccheri** nell'uva sia particolarmente bassa: i vini che si ottengono sono leggeri, poco alcolici e caratterizzati da elevata acidità.

Quando viene utilizzata la barrique per la maturazione dei vini l'esito vede vini robusti e con evidenti note di tostatura, caratteristiche diverse da quelle che si possono considerare gli stili classici della regione.



Il Castello di Chambord, Loira

LA REGIONE: LOIRA

TERRITORI



- Pays Nantais
- Anjou Samur
- Touraine
- Haut Pitou
- Sancerre / Pouilly Fumé

VITIGNI PRINCIPALI

- Chenin Blanc
- Sauvignon blanc
- Melon de Bourgogne
- Cabernet franc
- Gamay
- Grolleau

La regione vinicola si estende lungo il corso del fiume Loira, il più lungo della Francia. La Loira si trova a ovest della Borgogna e la viticoltura si pratica proprio lungo il fiume. Le aree più vocate si trovano a partire dalle città di Nevers, Bourges e Orléans. Da questi territori provengono i vini più celebri della regione: **AOC come Sancerre, Pouilly-Fumé, Vouvray, Savennières, Quarts de Chaume, Montlouis, Chinon, Bourgueil, Menetou-Salon e Muscadet.**

L'area più importante della Valle della Loira è a nord, a sua volta suddivisa in 3 zone: una più **occidentale**, vicino alla costa Atlantica (intorno a Nantes), dove si trova l'AOC *Muscadet*, una **centrale** con le AOC *Anjou-Saumur* e *Touraine* e una **orientale** (a sud di Orléans), con le AOC *Sancerre* e *Pouilly-Fumé*. La produzione delle due aree esterne si concentra sui **vini bianchi**, mentre in quella centrale la produzione è varia, con bianchi, rossi, rosati, spumanti e vini passiti da uve attaccate dalla **Botrytis Cinerea**. Nella Valle della Loira si trova anche una vasta area di produzione di *Vin de Pays*.



ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO