

ECCOCIVI

~ Sant Martí Vell ~

CAN NOVES BLANC

Vi blanc de raïm de viticultura sostenible, a l'**Espai d'Interès Natural de les Gavarres** a Sant Martí Vell (Girona), cultivat a la **Finca Can Noves** en un sòl de pissarra i còdols.

Nota de tast

Vi blanc clar i brillant amb reflexes daurats i verdosos.

En nas, préssec i cítric amb algunes notes de fonoll i camamilla.

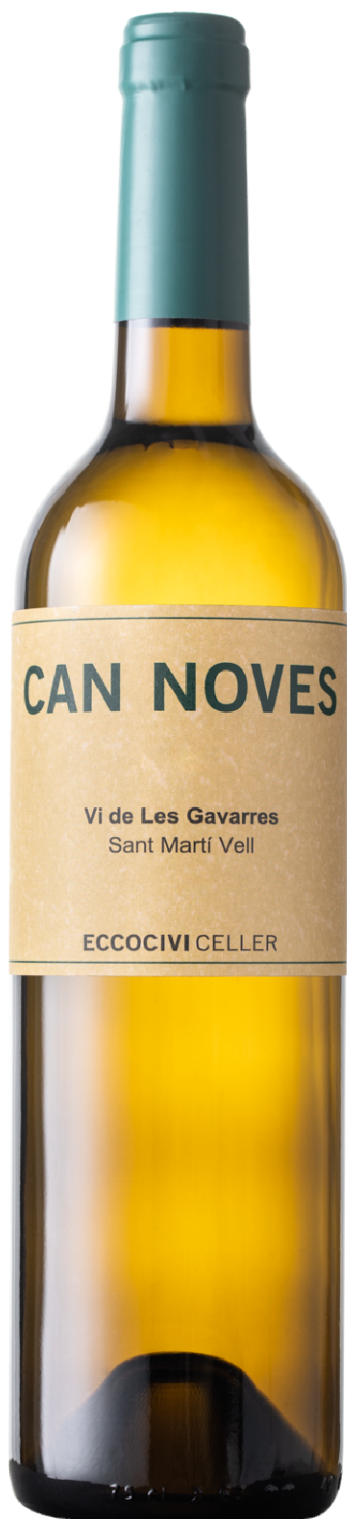
En boca, és fresc i sedós, amb gustos de préssec, cítrics i ametlla, destacant per la seva vivacitat, mineralitat i persistència.

Vinificació

El raïm és veremat a mà, posat en caixes de 15kg per mantenir la seva integritat i ràpidament transportats al celler. Després de ser desrapat es fa una breu maceració pre-fermetativa.

EL most obtingut per gravetat, fermenta a una temperatura que oscil·la entre 15-17°C, en dipòsits d'acer inoxidable.

El vi, acaba la fermentació en bótes de 500 i 600 litres de roure francès, fent una criança amb mares durant 9 mesos i un "battonage" setmanal.



Origen

Vi de les Gavarres
(Sant Martí Vell – Girona)



Varietats de raïm

Garnatxa blanca i Xarel·lo



Verema

Setembre



Maridatge

Peix i cloïsses, salmó fumat, risotto, foie i formatges cremosos



Temperatura de servei

10 - 12°C



Contingut alcohòlic

13,5% vol.

Segueix-nos a:



ECCOCIVI

Paratge de Mont-rodó, 3
17462 Sant Martí Vell – Girona
+34 872 000 015 - info@eccociwine.com