

UBY
WINERY • DISTILLERIE
FAMILIALE



UBY BIO N°21 SUCHÉ BÍLÉ ZAOBLENÉ A SVĚŽÍ

PROFIL:

Suché ————— Sladké
Minerální ————— Ovocné

ZEMINA:

Region: Jihozápad Francie

Apelace: IGP Côtes de Gascogne

Certifikace: Organické farmaření

Zemina: Písčito-hlinité a jílovité půdy

Průměrný výnos: 50 HL

ODRŮDY: Colombard – Sauvignon – Ugni blanc

SBĚR:

Sklizeň v noci, macerace celého ovoce, pneumatické lisování.
Nízkoteplotní fermentace a zrání na jemných kalech.

DEGUSTACE:

Bílá broskev – Grapefruit

Citrusové tóny

Podávané jako aperitiv, s mořskými plody, sushi, bílým masem
nebo sýrem.

Podávejte vychlazené na 10°C

POTENCIÁL STÁRNUTÍ: Nejlépe spotřebujte do jednoho roku.

OBSAH ALKOHOLU: 11% vol.

ZBYTKOVÝ CUKR: 5g/l

