

Posizione dell'appellazione del vino Pouilly-Fumé

L'appellazione del vino Pouilly-Fumé si trova nella provincia di Nièvre nella regione della Loira.

Storia dell'appellazione del vino Pouilly-Fumé

Si dice che il vino Pouilly, sin dai suoi primi 500 anni fa, abbia ricevuto riconoscimenti. L'influenza monastica si è rafforzata tanto che, nel XII secolo, Pouilly-en-Auge era un'abbazia dipendente dal Grande Priorato dell'Ordine Benedettino di Francia. Fu ceduto loro per una somma di 3.100 sous e un marco d'argento. Quando il Canale di Briare fu aperto in Francia nel 1642, il commercio puntò ai mercati di Parigi. Dal 1860 al 1891, era comune che le vigne che coltivavano uve Chasselas le inviassero in treno a Pouilly sur Loire.

Terroir dell'appellazione del vino Pouilly-Fumé

Nella regione del vino Pouilly-Fumé si possono trovare molti tipi di terreno diversi: calcare di Barrois e Villiers, marna di Kimmeridgian con conchiglie di ostriche, argilla e argilla silicea.

Caratteristiche del vino Pouilly-Fumé

Pouilly-Fumé, rinomato per le sue caratteristiche uniche di affumicato e minerali, è un vino bianco secco prodotto esclusivamente da uve Sauvignon Blanc. Questo celebre vino proviene dalla Valle della Loira, una regione acclamata per i suoi vini diversi e di alta qualità. Affiancandosi ai suoi simili regionali come Sancerre e Vouvray, la particolarità di Pouilly-Fumé risiede nelle sue uve Sauvignon Blanc che conferiscono un aroma caratteristico di pietra focaia e un profilo di gusto complesso, distinguendolo come uno dei vini più venerati della Valle della Loira.

Il vino Pouilly-Fumé rilascerà un bouquet audace di agrumi leggeri e note affumicate. È fatto da uve coltivate con cura che crescono su terreni ricchi di pietre focaie. Pouilly-Fumé di frutta bianca, miele e mandorla. Con l'invecchiamento del vino, la probabilità che sia bevibile diminuisce. I vini in questo caso sono fatti per avere il miglior sapore quando sono giovani e possono mostrare un buon potenziale di invecchiamento.