



CHABLIS



Composizione del terreno: argilloso-calcareo

Vitigno: Chardonnay

Esposizione: sud, sud-est

Età dei vigneti: 35 anni

Vendemmia: meccanica

Vinificazione e affinamento

Dopo la pressatura, viene effettuata la decantazione a basse temperature per 24 ore. Segue la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento sulle fecce fini dura da 6 a 12 mesi, a seconda dell'annata. Se necessaria, viene fatta una leggera filtrazione.

Caratteristiche sensoriali

Naso espressivo con note agrumate, rotondo all'assaggio e con una buona persistenza.

Ottimo in abbinamento ai menu a base di pesce, è perfetto anche per accompagnare i crostacei; capacità di invecchiamento di 5 anni.

