



## PETIT CHABLIS



**Composizione del terreno:** argilloso-calcareo

**Vitigno:** Chardonnay

**Età dei vigneti:** 35 anni

**Vendemmia:** meccanica

### **Vinificazione e affinamento:**

Pressatura e decantazione a basse temperature per 24 ore. Segue la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento sulle fecce fini dura circa 6 mesi. Se necessaria viene fatta una leggera filtrazione.

### **CARATTERISTICHE SENSORIALI**

Naso elegante connotato da aromi freschi di agrumi. La stessa freschezza la ritroviamo anche all'assaggio. Vino da bere giovane; ha una capacità di invecchiamento di 2/3 anni.

