

LA VIGNA

Vitigni	Pinot Gris 60% Chambave Muscat 30% Gewürztraminer 10%
Altitudine	800 - 900 m slm
Parcelle	3 - nei comuni di Sarre, Saint Pierre e Villeneuve
Resa per ettaro	40 q
Terreno	sabbioso limoso
Concimi	organico naturale
Trattamenti annuali	max 3 (fitofarmaci)
Diserbo	meccanico
Anno di impianto	1990
Densità impianto	> 10000 ceppi / ha
Sistema impianto	cordone speronato

IN CANTINA

Fermentazione	20 - 25 gg in barrique francese
Affinamento	barrique francese con bâtonnage
Percentuale di barrique nuove	35%
Bottiglie prodotte	2000 - 2500

DEGUSTAZIONE

Anno	2013
Alla vista	giallo dorato intenso, riflessi aranciati
All'olfatto	le piacevoli note dolci di questo passito si dimostrano subito aperte e di grande espressione, in grande spicco albicocca appassita, vaniglia, fiori di pesco e zafferano
Al gusto	il palato avvolgente e glicerico colpisce per dinamismo e mineralità, dimostrando una freschezza che non rende impegnativa la beva. Polpa di mela renetta

Calice consigliato

