

LA VIGNA

Vitigni	Chardonnay 100%
Altitudine	800 - 900 m slm
Parcelle	2 - nei comuni di Saint Pierre e Villeneuve
Resa per ettaro	90 q
Terreno	morenico sabbioso
Concimi	organico naturale
Trattamenti annuali	max 3 (fitofarmaci)
Diserbo	meccanico
Anno di impianto	1989
Densità impianto	8000 - 10000 ceppi / ha
Sistema impianto	cordone speronato

IN CANTINA

Fermentazione	10 - 15 gg
Affinamento	acciaio con bâtonnage
Bottiglie prodotte	3000 - 3500

DEGUSTAZIONE

Anno	2016
Alla vista	giallo solare, limpido e lucente
All'olfatto	i profumi di estrema piacevolezza aprono con grande fragranza di camomilla e fiori d'acacia; subito si rendono più ampi e complessi, con cenni di melone bianco e mela renetta
Al gusto	al palato scopriamo la sua pulizia e precisione, spicca la grande mineralità alpina che, accompagnata da un'acidità ben bilanciata, rinfresca e intrattiene le papille per un finale estremamente appagante

Calice consigliato

