

## LA VIGNA

---

Vitigni	50% Chardonnay 50% Prié (Blanc de Morgex)
Altitudine	850 - 1100 m slm
Parcelle	2 - nei comuni di Saint Pierre e Morgex
Resa per ettaro	90 q
Terreno	morenico sabbioso
Concimi	organico naturale
Trattamenti annuali	max 3 (fitofarmaci)
Diserbo	meccanico
Anno di impianto	1999
Densità impianto	> 10000 ceppi/ha
Sistema impianto	cordone speronato

## IN CANTINA

---

Macerazione a freddo	12 ore
Affinamento	80% in acciaio, 20% in barrique francesi con bâtonnage
Rifermentazione	36 mesi sui lieviti
Degorgement	prima decade di novembre
Bottiglie prodotte	2000 - 2500

## DEGUSTAZIONE

---

Anno	2014
Alla vista	giallo paglierino intenso e brillante
All'olfatto	i profumi di estrema piacevolezza aprono con grande fragranza; subito si rendono più ampi e complessi, con cenni di pesca e mela renetta e mandorla tostata
Al gusto	ricco e complesso al palato, assicura lunga persistenza in bocca con una mineralità mai assente, chiara identità della Valle

Calice consigliato

