



## POUILLY-FUISSÉ “LES TILLIERS”



### **DENOMINAZIONE**

A.O.C. Pouilly-Fuissé.

### **UVE**

100% Chardonnay.

### **ETÀ DEL VIGNETO**

Oltre 60 anni.

### **CARATTERISTICHE DEL SUOLO**

Nonostante in passato i vigneti rossi superassero di gran lunga i bianchi nel Maconnais, tuttavia questo appezzamento è sempre stato coltivato a Chardonnay, poiché il terreno è più adatto a un vitigno a bacca bianca, da cui il nome storico, Vignes Blanches. Dall'annata 2020 non è più possibile chiamare questa cuvée “Les Vignes Blanches” perché vi è un altro climat con lo stesso nome e che, a seguito della classificazione come 1<sup>er</sup> Cru, ha diritto ora all'esclusività del nome. “Les Tilliers” è il nome catastrale del vigneto..

### **GESTIONE DEL VIGNETO**

Viticultura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

### **VENDEMMIA**

Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

### **VINIFICAZIONE**

100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

### **DEGUSTAZIONE**

Al naso è su aromi di fiori bianchi (caprifoglio, acacia) e frutti gialli, con note minerali. L'espressione del vino è sempre equilibrata con una struttura setosa e un frutto fresco, senza alcuna pesantezza, con un finale salino. È un vino che si può bere subito ma che ha tranquillamente 10 o 15 anni davanti a sé.