



## POUILLY-FUISSÉ 1<sup>er</sup> CRU “VERS CRAS”



### **DENOMINAZIONE**

A.O.C. Pouilly-Fuissé 1<sup>er</sup> Cru.

### **UVE**

100% Chardonnay.

### **SUPERFCIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ**

0,25 ha.

### **ETÀ DEL VIGNETO**

Oltre 45 anni.

### **CARATTERISTICHE DEL SUOLO**

Appezzamento nel village di Solutrè, con esposizione a sud-est. L'altitudine è di circa 300 metri rispetto ai 370 in media dei vigneti di Vergisson. Il sottosuolo è un antico calcare corallino, con molte pietre che danno salinità e tensione ai vini.

### **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**

Scorza d'arancia e frutti esotici, molto intensi. Al palato prose-gue con forza ma molto ben equilibrato. Minerale, cremoso e ammaliante con un finale molto ampio e lungo.