



## SANTENAY SAINT JEAN



### **DENOMINAZIONE**

A.O.C. Santenay Blanc.

### **UVE**

100% Chardonnay.

### **CARATTERISTICHE DEL SUOLO**

Terreno sassoso calcareo argilloso.

### **GESTIONE DEL VIGNETO**

Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

### **VENDEMMIA**

Vendemmia manuale con diraspatura parziale.

### **VINIFICAZIONE**

Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere per 10 mesi.

### **DEGUSTAZIONE**

Il colore è un dorato brillante. Naso profondo e intenso di frutta secca (mandorle e nocciole tostate) con un leggero sapore tostato. In bocca è rotondo ed elegante, con note di agrumi. Il legno è molto ben amalgamato e il finale è lungo ed elegante.

### **ABBINAMENTO**

Ideale con pollo con salsa al vino o con formaggi erborinati.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Da 10 a 12°C.

### **POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**

Medio / lungo.