



POUILLY-FUISSÉ “LES COURTELONGS”



DENOMINAZIONE

A.O.C. Pouilly-Fuissé.

UVE

100% Chardonnay.

ETÀ DEL VIGNETO

Oltre 60 anni.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Sottosuolo ricco di ghiaia, limo e argilla.

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

Naso con aromi di frutta molto matura, con note minerali.

Bocca generosa con una bella materia.

Finale sulla tensione e salivazione.