



## 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.