



PETIT CHABLIS



Ancorato su appezzamenti generalmente situati su altipiani dove subisce in anteprima i capricci di Madre Natura, il nostro Petit Chablis, espressivo e generoso, è un vino di facile beva. Stuzzica il tuo appetito e ti farà venire voglia di scoprire di più. Il suo colore giallo chiaro con i suoi riflessi oro bianco è la promessa di una bella freschezza. Un naso fresco ed elegante ci ricorda note di agrumi e fiori bianchi. La bocca è golosa, equilibrata, di bella intensità. Un vino da condividere come aperitivo o con frutti di mare.

DENOMINAZIONE: A.O.P. PETIT CHABLIS.

ESPOSIZIONE: appezzamento di Chablis = Ovest/appezzamento di Béro = Sud.

SUOLO: terreno di tipo portlandiano "Calcare di Barrois".

VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto 41B.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 6200 ceppi / Ha.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 17 anni.

ALLEVAMENTO: Guyot Semplice.

MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.

RACCOLTA: vendemmia meccanica. Le uve vengono raccolte in 2 comuni della regione di Chablis, a 8 km l'uno dall'altro. Il primo si trova nel comune di Chablis situato sul fianco della collina a livello della Corniche du Barrois nella continuità della zona di denominazione del Grand cru Vaudésir e l'altro sulla sommità del pendio poco inclinato che domina il comune di Béro.

VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica "con lieviti selezionati" in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14°C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.

CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: buona capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.

PRODUZIONE: circa 2500 bottiglie.