



## POUILLY-FUISSÉ 1<sup>er</sup> CRU “SUR LA ROCHE”



### **DENOMINAZIONE**

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

### **UVE**

100% Chardonnay.

### **SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ**

1,65 ha.

### **ETÀ DEL VIGNETO**

Due terzi delle vigne ha 35 anni ed il resto quasi 100 anni.

### **CARATTERISTICHE DELSUOLO**

Situato sul versante posteriore della Roche de Vergisson, in una zona molto soleggiata. Nel mezzo di un biotopo sotto l'influenza mediterranea, ha una maturità precoce. È considerato il Grand Cru di Vergisson.

### **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**

Nel vino si ritrova il lato solare del terroir di provenienza, sorretto da una materia di grande consistenza che unisce diversi tipi di mineralità. Il vino ha tipicamente un frutto morbido con una mineralità abbagliante, che mostra l'energia magica di questo sito. È un vino che ha un grande potenziale di invecchiamento.