

ANNATA

Un valzer climatico a tre tempi, con contrasti forti, netti e determinanti! Una primavera splendida e asciutta che sfocia in un giugno torrido; un'estate autunnale, fresca e piovosa; un settembre caldo, soleggiato e molto secco... degno di un mese di agosto. La "chiave" del millesimo sta nel terreno e nel lavoro dei viticoltori: il gesso, premiante perché più drenante, nella zona medio-bassa dalla collina, ha permesso di eliminare gli eccessi d'acqua dell'estate e di limitarne i ristagni... fondamentali le nostre pratiche viticole, sempre più virtuose, che permettono di spingersi oltre nella ricerca dell'equilibrio delle uve e della maturazione.

*La texture è golosa, generosa
e fragrante.*

VINTAGE 2014

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo, dai riflessi cangianti leggermente ambrati.

Effervescenza dinamica e regolare.

Bouquet soave, quasi dolce, intenso e profondo, di frutti gialli (pesca) e rossi (ribes) leggermente aciduli. Le sfumature speziate, di fava di cacao e affumicate, arricchiscono questo bouquet di grande generosità, complessità e golosità.

Palato ampio, fruttato e denso. I frutti rossi, concentrati e maturi, si trasformano in nettare... una sensazione di dolce concentrazione della materia che diventa di velluto grazie alle bollicine, perfettamente amalgamate e quasi sensuali.



ELABORAZIONE

ORIGINE: Vigneto della "Montagne"

CRU: Verzy, Chouilly

VITIGNI:

71% Pinot noir
29% Chardonnay

VINI AFFINATI IN LEGNO: 25%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 20%

DOSAGGIO: 8g/l