



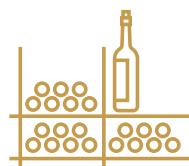
# Bourgogne Aligoté Blanc

-Chateau de Marsannay-



## VINIFICAZIONE

Pressatura pneumatica delle uve intere.  
Chiarifica statica di 12 ore prima dell'avvio della fermentazione alcolica a bassa temperatura.  
Interventi minimi per rispettare il frutto, la freschezza e il terroir.



## AFFINAMENTO

6 mesi in barrique, di cui:  
20% nuove, 80% usate (da 1 a 4 anni).  
1 mese in vasca per il completamento della maturazione.  
Lieviti fini mantenuti con frequenti bâtonnage per aggiungere complessità.



Giallo paglierino con riflessi verdolini.



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Note fresche e agrumate, con accenni di lime, pompelmo e un leggero richiamo floreale.



France  
Borgogna



## CLASSIFICAZIONE

Appellation Régionale de Village

## TIPOLOGIA

Vino Bianco

## ALC./VOL.

13%



## VITIGNO

Aligoté

## TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

## VENDEMMIA

Manuale



Fresco e vibrante, con un'acidità spiccatà. Il finale rivela vivacità e una piacevole mineralità.