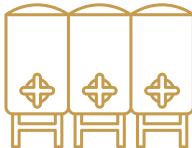




Pernand Vergelesses Premier Cru Sous Frétille Blanc

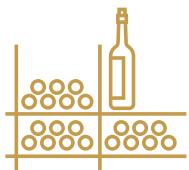


France
Borgogna



VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta manuale, l'uva viene pressata e il mosto lasciato decantare. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere per circa 15 giorni.



AFFINAMENTO

Il vino viene affinato per 15 mesi sulle fecce in botti di rovere, di cui il 30% nuove e il restante da botti di uno o due anni. Durante i primi 3 mesi, il bâtonnage (rimescolamento delle fecce) viene effettuato ogni due settimane per aggiungere ricchezza e complessità al prodotto finale.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Oro brillante.



Aromi aperti di agrumi, mandorle e una delicata nota tostata.



CLASSIFICAZIONE

AOC Premier Cru
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.
13%



VITIGNO

Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Perfettamente equilibrato, con una grande freschezza minerale che si prolunga in un finale persistente.