



Chablis

2022



Regione

Coteaux argilloso-calcarei delle comuni di Fleys, Béro e Chichée (Kimméridgiano).



100% Chardonnay



Vendemmia manuale nella prima decade di settembre.



Vinificazione

Pressatura pneumatica (uva intera).

Decantazione statica (24 ore). Fermentazioni alcolica e malolattica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.



Grado alcolico 13% vol



Il vino si presenta inizialmente con discrezione. Fortemente segnato dal terroir, il suo naso si aprirà nel corso dei mesi per rivelare tutta la sua complessità. Bocca franca, bella texture, persistenza media.



Nel complesso, il 2022 si distingue per temperature elevate (accompagnate da un'insolazione massima) e precipitazioni scarse. La vendemmia è iniziata il 5 settembre e si è svolta sotto condizioni meteorologiche favorevoli. Quantità e qualità sono state all'altezza delle aspettative, con un ottimo stato sanitario delle uve e un equilibrio armonioso tra concentrazione e freschezza aromatica.



Si abbina splendidamente a piatti di mare come ostriche, cozze e gamberi, oltre a portate leggere a base di pesce al vapore o alla griglia. Perfetto con formaggi freschi e preparazioni semplici che esaltano la sua finezza e mineralità.



750 ml

