



Chablis Premier Cru Montée De Tonnerre

2022



Regione

Colline argillo-calcaree (Kimmeridgiano) del comune di Chablis. Le vigne hanno un'età di circa 32 anni e il vigneto è esposto a pieno sud, sulla riva destra del Serein.



100% Chardonnay



Vendemmia manuale nella terza 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



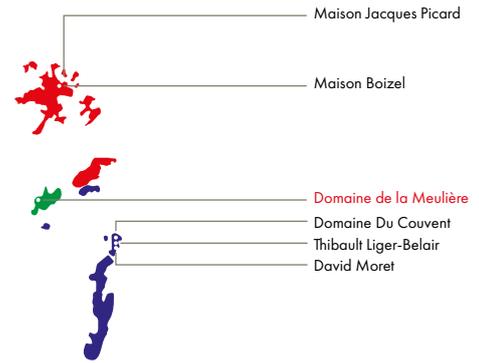
Rivela un naso con aromi di frutta matura e la classica mineralità che trova corrispondenza in bocca dove offre poi sensazioni di pietra bagnata con un finale speziato.



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.



Questo vino si abbina perfettamente a pesci alla griglia, come branzino o orata, che esaltano la sua mineralità e le note di pietra bagnata. È ideale con crostacei, come gamberi o aragosta, specialmente se accompagnati da salse leggere. Si sposa bene con formaggi freschi, come caprini o robiola, che bilanciano il finale speziato. Ottimo anche con piatti a base di funghi, come risotti o tagliatelle ai porcini, che richiamano la complessità aromatica del vino.



750 ml



Distribuito in Italia da