

CHABLIS GRAND CRU VAUDÉSIR



Classificazione: Appellation Chablis Grand Cru Contrôlée

Zona di Produzione: Poinchy

Uve: 100% Chardonnay

Età delle viti: 25 anni

Caratteristiche del Terreno: Il terreno pietroso, argilloso e calcareo,

appartiene geologicamente al Giurassico fase Kimmeridgiano

Vinificazione: Raccolta manuale in cassette, pressatura soffice,

fermentazione in vasche di acciaio inox. Il 30% del vino viene affinato in

botti di rovere. La vinificazione dura da 12 a 14 mesi.

Affinamento: Alcuni mesi in bottiglia

Note di Degustazione: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al

naso una vera serra di fiorellini di campo, intensi e variegati, miele, frutta

matura. Al palato freschissimo con aromi ampi, intensi e molto persistenti.

Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Temperatura di Servizio: 10° - 12° C.

Abbinamenti: : Si accompagna bene con piatti di carni bianche, piatti di

pesce in genere, preferibilmente se con salse

Note:

Fermentazione Alcolica: una volta che il vino è nel tino, inizia la fermentazione alcolica, ad opera dei lieviti per trasformare lo zucchero in alcool. La temperatura ideale è 20°C.

Fermentazione malolattica: Questa fermentazione è effettuata da batteri (naturali o chimici) che lo faranno scomporre l'acido malico in acido lattico, che è più flessibile. Abbiamo quindi una perdita di acidità e si attiva automaticamente se la temperatura è superiore a 18°C.

Débourbage: Il débourbage è la chiarificazione di un mosto prima della fermentazione, è una tappa nella

produzione dei vini bianchi. Viene effettuata sul mosto ottenuto da pressatura diretta, e ha lo scopo di eliminare le particelle grossolane presenti nel mosto. Termoregolazione: Tecnica che permette di controllare la temperatura dei tini di fermentazione con circolazione di acqua fredda nei serbatoi a bandiera. Il sistema è controllato elettronicamente con la temperatura desiderata. Permette il controllo della temperatura e preserva gli aromi dei vini.