

CHABLIS

Terreno: Marne calcaree (Kimmeridgiano)

Vitigno: Chardonnay - Superficie: 17,50 ettari

Allevamento: Doppio Guyot

Età delle viti: da 10 a 30 anni

Vinificazione: Dopo la pressatura, il mosto viene messo in vasche di acciaio inox per l'assestamento. *Si tratta di un assestamento naturale per gravità (nessuna aggiunta di enzimi). Dura tra le 12 e le 24 ore. Seguono poi la fermentazione alcolica* e malolattica* che vengono svolte in tini di acciaio inossidabile con controllo della temperatura.

L'affinamento dura dai 6 ai 12 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: Colore giallo con riflessi verdognoli, è un vino abbondante e generoso. In bocca è grasso, ampio, persistente, l'aroma e il sapore si sviluppano abbastanza rapidamente.

Vino da bersi giovane. Ma la conservazione per cinque o addirittura dieci anni, può riservare sorprendenti sorprese.

Temperatura: Tra 12° C e 13° C.

Abbinamenti: Piatti di carni bianche, testa di vitello con salsa gribiche. Piatti di pesce: aragosta arrosto. Formaggi: Chaource.

*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 sostanze chimiche) che degraderanno l'acido malico in acido lattico, che è più flessibile. Quindi abbiamo una perdita di acidità. All'assaggio il vino appare più morbido. Si attiva da sola 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. Il sistema è controllato elettronicamente mantenendo la temperatura desiderata. Permette il controllo della temperatura e preserva gli aromi dei vini.