

## PETIT CHABLIS



Terreno: Argilla calcarea (portlandiana)

Vitigno: Chardonnay - Superficie: 5 ha 50

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 la malolattica che vengono effettuate con il controllo della temperatura. L'affinamento dura 6 mesi in vasche di

acciaio inox con termoregolazione.

Caratteristiche: Secco, limpido, vivace e leggero con aromi primari. È il vino primeur per eccellenza.

Da consumare nei suoi primi anni.

Temperatura: 10°C

Accompagnamento: Da aperitivo, antipasti di pasta sfoglia, ripieno di pasta sfoglia con formaggio di capra e miele, antipasti di pesce, salmone affumicato.

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

Fermentazione malolattica: questa fermentazione è effettuata da batteri (naturali o sostanze chimiche) che degradano 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 a bandiera. Il sistema è controllato elettronicamente con la temperatura desiderata. Permette il controllo della temperatura e preserva gli aromi dei vini.