

# POUILLY FUMÉ MICHEL DUTARTE



**Classificazione:** A.O.C Pouilly-Fumé

**Zona di Produzione:** Vallée de la Loire, Les Loges

**Uve:** 100% Sauvignon

**Densità Di Impianto:** 6500 viti / HA

**Caratteristiche del Terreno:** Marna Kimmeridgiano

**Clima:** clima continentale freddo in inverno e caldo e secco in primavera ed estate

**Lavorazione del vigneto:** Il terreno viene arato e quando necessario viene utilizzato solo fertilizzante organico. Il lavoro dei vigneti segue i cicli lunari.

**Epoca di Vendemmia:** Prima metà ottobre

**Vinificazione:** Pressatura pneumatica delicata e fermentazione spontanea con lieviti autoctoni. Vinificazione e maturazione in serbatoi di acciaio inox a contatto con uno strato di fecce fini. Le opere di vinificazione seguono il ciclo lunare

**Note di Degustazione:** Al naso è un'armoniosa miscela di forza e freschezza con buccia d'arancia, pompelmo, cera d'api e sentori floreali. al palato il frutto è pieno ed elegante mostrando una complessità minerale unita a frutti erbacei e acidità piccante; deliziosi sapori di pera matura si sovrappongono a una solida struttura di uva spina

**Gradazione Alcolica:** 13% Vol.

**Temperatura di Servizio:** 8 - 10 °C

**Abbinamenti:** Frutti di mare, Pesce grigliato, Cibi speziati, Vegetariano, Formaggio caprino