

## POUILLY FUME



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

**Zona di Produzione:** Vallée de la Loire, Les Loges Saint-Andelain.

**Uve:** 100% Sauvignon

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

**Età delle viti:** 30 anni

**Terroir:** Caillotes / Silex / Clay-Calcare

**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:** Colore giallo chiaro, con riflessi verdognoli.

Naso espressivo, agrumi, foglia di ribes nero, tocco di selce. La bocca è pronunciata senza esitazione, con generosità ed esuberanza, apprezziamo la rotondità, la precisione aromatica, la freschezza finemente dosata.

**Gradazione Alcolica:** 13% Vol.

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

**Potenziale di conservazione:** tra 5 e 8 anni.

**Abbinamenti:** si abbina meravigliosamente a frutti di mare, pesce grigliato, carni arrosto o grigliate, formaggio.