



POUILLY-FUISSÉ “AMPÉLOPSIS”



Questa cuvée è una selezione da botti provenienti da quattro terroir, con un invecchiamento in barrique prolungato. Viene prodotta solo in determinate annate e in piccole quantità per non destabilizzare le altre cuvée.

DENOMINAZIONE

A.O.C. Pouilly-Fuissé.

UVE

100% Chardonnay.

GESTIONE DEL VIGNETO

Viticultura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE

100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato tra i 20 e i 22 mesi, separatamente per ogni terroir, in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Successivamente il vino trascorre altri 7 o 8 mesi assemblato in vasche smaltate. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE

Con un'espressione riservata da giovane, il vino rivela dopo i primi due o tre anni la profondità e la densità della sua struttura e sviluppa una grande complessità di frutta.