

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



# Puligny-Montrachet

## *Moillard-Grivot*

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	AOC
<b>TIPOLOGIA</b>	Bianco
<b>REGIONE</b>	Borgogna, Sud della Côte de Beaune
<b>VITIGNO</b>	Chardonnay
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale

### VINIFICAZIONE

La vinificazione segue il metodo tradizionale; l'uva viene pressata in contenitori da presse pneumatiche.

La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere.

### AFFINAMENTO

L'affinamento avviene per un periodo che va dagli 8 ai 10 mesi in botti di rovere, in cui avviene anche il *batonnage*, per conferire profondità e complessità al vino.

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino è di tinta dorata con riflessi tendenti al verde; al naso, le note aromatiche di fiori d'arancio si sposano delicatamente con gli aromi di pane tostato e nocciola. Al palato è fresco e ben definito, con un bel finale rotondo e generoso.

Perfetto con carne, pesce e crostacei; ottimo anche come aperitivo e abbinato a formaggi leggeri.

### FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.