

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Chablis

Domaine Ventoura

CLASSIFICAZIONE	AOC, Chablis
TIPOLOGIA	Bianco
REGIONE	Bourgogne
PROVINCIA	Fontenay près Chablis
VITIGNO	100% Chardonnay
RESIDUO ZUCCHERINO	0,6 g/l
ALCOL	12,5-13,0%

VINIFICAZIONE

Pressatura meccanica. Fermentazione alcolica sui lieviti naturali e fermentazione malolattica naturale. 100% in acciaio.

AFFINAMENTO

10 mesi sulle fecce nobili, 100% in acciaio. Chiarificazione con bentonite. Stabilizzazione tartarica. Leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Le prime note che si percepiscono sono quelle della frutta a nocciolo che poi si uniscono a toni più minerali.

Al palato viene ripresa questa struttura fruttata associata ad acidità e mineralità. Il finale rivela una delicata amarezza che riporta equilibrio. Vino armonioso.

Perfetto l'abbinamento con ostriche, salmone affumicato, carne bianca.

FORMATI E CONFEZIONI

75 Cl.