

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



# Chablis

## *Domaine Ventoura*

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	AOC, Chablis
<b>TIPOLOGIA</b>	Bianco
<b>REGIONE</b>	Bourgogne
<b>PROVINCIA</b>	Fontenay près Chablis
<b>VITIGNO</b>	100% Chardonnay
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	0,6 g/l
<b>ALCOL</b>	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.