

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Petit Chablis

Domaine Ventoura

CLASSIFICAZIONE	AOC, Petit Chablis
TIPOLOGIA	Bianco
REGIONE	Bourgogne
PROVINCIA	Fontenay près Chablis
VITIGNO	100% Chardonnay
RESIDUO ZUCCHERINO	0,7 g/l
ALCOL	12,5%

VINIFICAZIONE

Pressatura meccanica. Fermentazione alcolica sui lieviti naturali, 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

Al naso sviluppa note di frutti maturi e ricchi con un fondo più floreale; elegante ma espressivo. Al palato, ricorda la denominazione, con un nota più accattivante all'inizio che prosegue poi in un carattere più delicato sul finale. Il finale si sviluppa ricordando la precisione e l'eleganza dei vini dello Chablis.

Ottimo come aperitivo, con i frutti di mare o formaggio duro.

FORMATI E CONFEZIONI

75 cl.