

Trenel

POUILLY-FUISSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Pouilly-Fuissé

Zona produttiva Borgogna, Pouilly-Fuissé, a sud del Mâconnais.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Formazioni argillose – calcaree e marne calcaree.

Vinificazione Leggera decantazione seguita da fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata. Fermentazione malolattica svolta al 100%.

Invecchiamento Affinamento in tini di acciaio inox e botti di rovere nuove e vecchie (30%).

NOTE ORGANOLETTICHE

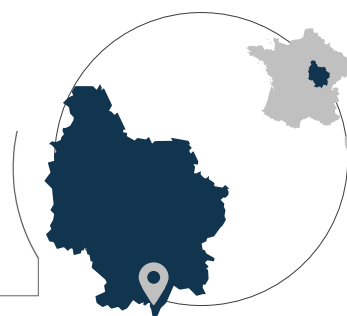
Colore Giallo dorato brillante.

Profumo Al naso spiccano aromi di pesca, limone e mela Granny Smith uniti a sottili tocchi di gelsomino e acacia.

Sapore Al palato è elegante, soave, con una bella freschezza sostenuta da acidità e mineralità. Tocchi burrosi completano un sorso equilibrato ed espressivo.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a pollame nobile, carne di vitello e gamberi al curry.

Temperatura di servizio 10-12°C



CHARNAY-LÈS-MÂCON / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1928



ENOLOGO | JULIEN DESFETES



VITIGNI | PINOT NOIR,
CHARDONNAY, GAMAY, ALIGOTÉ

