

Baricchi

"CheCha"

Vinmarken

Druen:	60% Chardonnay, 40% Chenin blanc
Kommune:	Naviglie
Marker:	Areal 2.000 m ² med ca. 5.000 vinstokke/ha. der er plantet først i 1990'erne
Jordbunden:	Marl, silt, sand og ler.
Vinpleje:	Traditionelt og manuelt - der høstes ca. 2 kg. pr. vinstok
Dyrkning	Guyot
Høst:	Druerne håndplukkes midt i september i små 16 kilo's perforerede kurve.

Kældereren

Vinificering:	Efter en nænsom plukning blødpreses druerne med det samme. Gæringen sker spontant i ståltanke ved en konstant temperatur på 22°C i 12 dage. Vinen overhældes efterfølgende til nye tanke med et interval på 15 dage, så drueresterne naturligt dekanteres fra. I november overføres vinen til den ståltank, hvor den endelige modning sker i de næste 30 måneder. Hver uge "vendes" vinen, så kontakten med den naturlige gær bevares. Denne proces tillader opløsningen af sedimenteret gær, fremmer kompleksiteten af vinen og hærænses oxidation uden tilførsel af store mængder Vinen lagres i ståltanken i 30 måneder.
Lagring:	
Antal:	2000 flasker årligt.

Vinen

Farve:	Lys strågul farve
Duft:	Frisk og klar duft med noter af mineral, citrus, ananas og grøn banan.
Smag:	Stor friskhed og en meget klar smagsnote med en flot aromatisk vedholdenhed.



Piemonte Je|Sus
mail@piemontejesus.dk
www.piemontejesus.dk

Danmark
Vesterbro 21B, 3
5000 Odense C

Italia
Via Lovera 1
12050 Lequio Berria (CN)

