

Baricchi

Jamais

Vinmarken

Druen:	70% Pinot Noir tilsat 30% Solera vin (ice wine) produceret af Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, riesling og Chennin blanc.
Kommune:	Naviglie
Jordbunden:	Marl, silt, sand og ler.
Vinpleje:	Traditionelt og manuelt - der høstes ca. 2 kg/vinstok.
Dyrkning	Guyot
Høst:	Sidst i august - håndplukkes i små kurve.

Kælderens

Vinificering:	Producers efter "Metodo Classico", hvor Pinot Noiren gennemgår en hvid vinificering og gærer efterfølgende på træfade. De fem hvide druer høstes og vinificeres sammen i rustfri tanke, hvorefter de tilsættes reservevinsoleraen. Hvert år i november gemmes en del af Soleraen, som er klar til cuvéen og til anden gæring i flasken. Anden gæring foretages ved at tilføre cuvéen en mængde saft fra høst af Riesling og Chennin blanc druer som er angrebet af botritys. Fermenteringen sker naturligt idet både den første og den anden gæring finder sted spontant takket være det naturlige gær, der findes på druerne.
Lagring:	30 måneder på flasken før den degorgeres.
Antal:	1450 flasker årligt

Vinen

Farve:	Lys gylden og gul farve - og fine vedvarende bobler.
Duft:	Duften sender referencer til armoner af gul fersken, krydderier, eksotisk frugt og vanille.
Smag:	I munden har spumanten en rig og rund krop, der indpakker ganen med mineral- og wienerbrødnoter. God mineral- og syrebestanddel. Elegant og vedvarende finish.



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

Danmark
Vesterbro 21B, 3
5000 Odense C

Italia
Via Lovera 1
12050 Lequio Berria (CN)

