

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 begrænser oxidation uden tilførsel af store mængder sulfitter. |
| Lagring: | Vinen lagres i ståltanken i 30 måneder. |
| 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
Vindegade 144, 4.
5000 Odense C

Italia
Via Lovera 1
12050 Lequio Berria (CN)

