

# Joseph Cattin

## Pinot Blanc Réserve



<b>Zona:</b>	<b>Voegtlinshoffen - Alsace</b>
Vitigno:	100% Pinot Blanc
Terreno:	Argillo-Calcareo
Allevamento:	Guyot semplice e doppia
Vendemmia:	Meccanica per cernita e diraspatura
Vinificazione:	Acciaio termoregolato
Fermentazione:	a temperatura controllata tra 18 e 22°
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	8°-10°
Solfiti Totali:	120 mg/L



Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura ragionata per preservare l'ambiente e le caratteristiche del terreno.

Vino giallo pallido con riflessi verdi. Al naso è fresco e fruttato con note di pesca, di mela e floreale. Al palato è tenero, delicato, caratterizzato da freschezza e morbidezza.

### Abbinamenti

Vino che accompagna gli antipasti, ma anche le carni bianche o i molluschi, è benvenuto anche con i formaggi dolci (groviera e brie)



- *Concours Générale Agricole de Paris 2010: Oro*
- *Concours de Mâcon 2011: Oro*
- *Concours de Colmar 2011: Oro*
- *Concours de Colmar 2012: Oro*
- *Concours de Mâcon 2012: Oro*
- *Concours Générale Agricole de Paris 2013: Oro*
- *Concours de Mâcon 2014: Oro*
- *Concours Générale Agricole de Paris 2014: Oro*
- *Concours International de Lyon 2018: Oro*
- *Concours de Colmar 2018: Oro*



via garibaldi 42 \_ 20811 cesano maderno  
tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304  
info@chicchedichampagne.it  
[www.chicchedichampagne.it](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



**Chicche  
di Vino**