

Joseph Cattin

Pinot Blanc Réserve



Zona:

Voegtlinshoffen - Alsace

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
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**