

DEFILIPPI

i Gessi



Defilippi Blanc de Blancs

Uvaggio

Chardonnay 100% VSQ

Vinificazione

La raccolta è fatta in cassette ad agosto. Viene eseguita una pressatura soffice dove si estrae solo il mosto fiore. Il tiraggio viene fatto in primavera.

Affina sui lieviti in bottiglia per un minimo di 12 mesi.

Stile

Giallo paglierino con riflessi verdolini, perlage a grana sottile, vibrante intensità di mela verde e agrumi, sfumature minerali e fiori bianchi, eleganza di note come brioche, cereali e noci fresche.

Abbinamenti

Aperitivi e a tutto pasto, eccezionale con le paste al forno, risotti delicati e piatti a base di pesce. Accompagna molto bene piatti importanti i cui sapori decisi sono ben equilibrati dalla sua freschezza.

Profilo Produttore

Azienda di proprietà della famiglia

Defilippi

Fondata nel 1907

Enologi Emilio Defilippi (vice presidente Assoenologi) e Federico Defilippi

Superficie Vitata 45 ettari

Regione Lombardia

Informazioni : Vigneti e Produzione

Giacitura dei Vigneti: Oliva Gessi, Oltrepò Pavese

Sistema di allevamento: Guyot

Altitudine: 245 m s.l.m.

Densità d'impianto: 4,200 ceppi/ettaro

Epoca di raccolta: prima metà di agosto

Dati Analitici

Titolo alcolico : 12% vol

Acidità : 6,35 g/L

Zuccheri residui: 2,6 g/L

Estratto Secco : 16,9 g/L

Azienda Agricola Defilippi Fabbio

www.cantineigessi.it

Facebook, Instagram: @defilippiwinery