



LOIRA – FRANCIA

DOMAINE NOËLLA MORANTIN



NOËLLA MORANTIN

a La Tesnière - Pouillé

12 ha - 50.000 bt



argilla

2008

giovane produttrice

tulipani

cuore

vigneron giardiniere

humus

vitigni autoctoni

Sauvignon

Côt (Malbec)

vendemmia

manuale

manualità

lunghe

fermentazioni

barrique

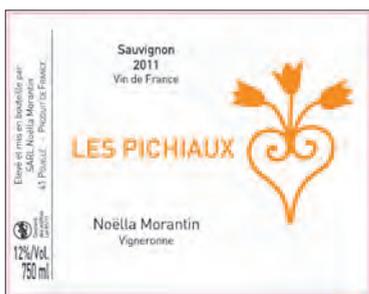
naturale

essenzialità

mineralità

integro

VIN DE FRANCE SAUVIGNON LES PICHIAUX



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Argilla silicea

Vitigno: Sauvignon.

Estensione del vigneto: 1,65 ha, lavorati in biologico.

Tipo d'impianto: Guyot semplice.

Età media del vigneto: 9/21 anni.

Densità media ceppi per ha: 6500.

Produzione media per ettaro: 35 hl.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: Pressatura dolce, defecamento statico per una notte, fermentazione alcolica e malolattica con lieviti naturali,

per metà in vasche di vetroresina e per metà in fusti di rovere usati e affinamento negli stessi sulle fecce fini per 9 mesi.

Solforosa totale (SO₂): 20 mg/l.

Bottiglie prodotte: 8000.

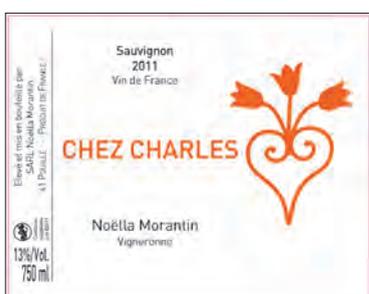
CARATTERISTICHE

Vino bianco, secco, dal naso agrumoso ed esotico e dalla bocca nervosa e molto piacevole.

ABBINAMENTI

Frutti di mare, primi piatti con pesce, crostacei di media struttura. Minestre (creme e vellutate), sformati di verdura, piatti a base di uova.

VIN DE FRANCE SAUVIGNON CHEZ CHARLES



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Argilla e limo.

Vitigno: Sauvignon.

Estensione del vigneto: 1,32 ha, lavorati in biologico.

Tipo d'impianto: Guyot semplice.

Età media del vigneto: 19/39 anni.

Densità media ceppi per ha: 6500.

Produzione media per ettaro: 27 hl.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: Pressatura dolce, defecamento statico per una notte, fermentazione

alcolica e malolattica con lieviti naturali in barriques di rovere usate e affinamento nelle stesse sulle fecce fini per 12 mesi.

Solforosa totale (SO₂): ± 15 mg/l.

Bottiglie prodotte: 6600.

CARATTERISTICHE

Vino bianco, secco, aromatico dalla bocca marcata da una bellissima acidità.

ABBINAMENTI

Frutti di mare, crostacei di media struttura. Minestre (creme e vellutate), sformati di verdura, piatti a base di uova.

VIN DE FRANCE CÔT À CÔT ^{62^{anni}}



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Argilla silicea.

Vitigno: Côt (Malbec).

Estensione del vigneto: 0,72 ha, lavorati in biologico.

Tipo d'impianto: Guyot semplice.

Età media del vigneto: 62 anni.

Densità media ceppi per ha: 6500.

Produzione media per ettaro: 36 hl.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: Macerazione e fermentazione alcolica e malolattica per 3 settimane e affinamento in barriques usate per 12 mesi.

Solforosa totale (SO₂): ± 10 mg/l.

Bottiglie prodotte: 3500.

CARATTERISTICHE

Vino rosso, vinoso, fruttato, terroso, selvatico, dalla bocca fresca e leggera ma tannica.

ABBINAMENTI

Arrosti, grigliate di carne, etc.

