

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Drappier

NOME DEL VINO
Drappier Champagne Brut Nature

DENOMINAZIONE
Champagne Aoc

CLASSIFICAZIONE
AOC

ANNATA IN COMMERCIO
senza annata

REGIONE DI PROVENIENZA
Francia

TIPOLOGIA
Champagne

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Champagne - Aube

VINIFICAZIONE
Il mosto, dopo una prima spremitura soffice, viene travasato per gravità al fine di impedire le ossidazione. Decantazione naturale senza filtraggi. La fermentazione alcolica dura 2 settimane a bassa temperatura. Il 100% dei vini viene affinato in serbatoi di acciaio per preservarne la freschezza.

AFFINAMENTO

VITIGNO/I
100% Pinot Nero

ALLEVAMENTO
Cordone di Royat

ESPOSIZIONE
non disponibile

ALTITUDINE
tra 250 e 300m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Giurassico Kimmeridgiano

EPOCA DI VENDEMMIA
Inizio Settembre

ETTARI VITATI
non disponibile

RESA PER ETTARO
tra 8000 e 11000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Michel Drappier

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
7°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
non disponibile

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
9579T