

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Diebolt-Vallois

NOME DEL VINO
Diebolt-Vallois Fleur de Passion

DENOMINAZIONE
Champagne AOC

CLASSIFICAZIONE
AOC

ANNATA IN COMMERCIO
2012

REGIONE DI PROVENIENZA
Francia

TIPOLOGIA
Champagne

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Cramant vigne vecchie

VINIFICAZIONE
Da vigne di oltre 45 anni, alcune anche oltre 70. La fermentazione alcolica avviene in barrique. Vengono evitate fermentazione malolattica e filtrazione. Tutto ciò che potrebbe stressare il vino è vietato, in modo che il terroir possa esprimersi al meglio. Invecchiano diversi anni prima della sboccatura (8 anni).

AFFINAMENTO
8 anni.

VITIGNO/I
Chardonnay

ALLEVAMENTO
Chablis

ESPOSIZIONE
Sud/Sud-Est

ALTITUDINE
150 mt

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
55

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Gessoso

EPOCA DI VENDEMMIA
Inizio Settembre

ETTARI VITATI
1,5 ha

RESA PER ETTARO
approx. 4000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Famiglia Diebolt

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA
9 - 11°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
4.500

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6024