



ENOGASTRONOMIA STALLO DEL POMODORO

VIA EMILIA EST, 417/419 (DI FIANCO AL REAL FINI) - MODENA

TEL 059 360119 - enogastronomia@stallodelpomodoro.it

orari **dalle 8.30 alle 20**, domenica chiuso

www.stallodelpomodoro.it

HUET - VOUVRAY, LOIRE

Nöel Pinguet: l'allievo supera il maestro.

Genero di Gaston Huet, mitico produttore di Vouvray, ha continuato il lavoro da lui svolto, comperando tra i primi, i vantaggi dell'applicazione dei principi della biodinamica, oggi applicata sulla totalità dei 40 ettari che rappresentano una delle estensioni più grandi ad essere coltivate seguendo i principi di Steiner.

Appassionato progressista, produce vini che s'impongono per la palette di sfumature e per una freschezza assolutamente fuori norma.



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA
Suolo: argilla verde e silicio, situato sul bordo della Loira.

Vitigno: Chenin.

Estensione del vigneto: 8 ha, lavorati in biodinamica.

Tipo d'impianto: Gobelet.

Età media del vigneto: 15 anni.

Densità media ceppi per ha: 6600.

Produzione media per ettaro: 35 hl.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: fermentazione e affinamento in barriques, in tonnes (600 lt) o in tini (3000 lt) usati, per 2 mesi a bassa temperatura con lieviti naturali.

L'imbottigliamento ha luogo durante il mese di aprile che segue la raccolta ed è effettuato dopo differenti travasi e una filtrazione dolce.

Solforosa totale (SO₂): 161 mg/l.

Bottiglie prodotte: 36209

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco con al naso sentori minerali, leggermente fumé e speziati, dalla bocca piacevolmente croccante, strutturata ed equilibrata con note di frutta matura (pera).

ABBINAMENTI

Vino piacevole da bere giovane e con 6/7 anni di evoluzione ottimo con pesci in salsa, frutti di mare (ostriche), crostacei, risotti ai frutti di mare.