



Extrême Metodo Classico Priè Blanc DOC BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE BRUT



UVE: Prié - biotipo Blanc de Morgex franco di piede.

VIGNETO DI PROVENIENZA: Morgex - La Salle - altitudine tra i 900-1200 m/slm.

ALLEVAMENTO: pergola bassa con impalcatura tradizionale in legno o pietra.

RESA PER ETTARO: 90 q/Ha.

VINIFICAZIONE: lavorato in acciaio inox. Seconda rifermentazione 10 mesi di affinamento e successivo degorgemat. L'affinamento è più breve per garantire maggiore mineralità e freschezza.

La filosofia produttiva del Blanc de Morgex et de La Salle Vini Estremi, si basa sul rispetto totale delle caratteristiche e della tipicità che l'uva del Prié Blanc può apportare ad un vino prodotto ancora attualmente in condizioni prefilosseriche.

Le tecniche di produzione vogliono riproporre le condizioni di vinificazione ottocentesche.

Per questo motivo la fermentazione alcolica viene svolta a temperatura ambiente (di cantina) ed i lieviti impiegati sono stati selezionati negli anni '80 dall'Istituto sperimentale dell'Enologia di Asti sul vitigno Prié Blanc a Morgex.

Il vino prodotto viene sottoposto a semplici travasi senza subire stabilizzazioni tartariche e chiarifiche.

ESAME ORGANOLETTICO: Aspetto cristallino con perlage fine e persistente, gradazione alcolica tra gli 11,50 e i 12°, colore paglierino tenue con riflessi verdognoli. Al naso aromi fruttati che vanno dalla nespola, mela ed actinidia. Il sapore minerale con spiccata freschezza, in cui si evidenziano note mandorlate con sensazioni finali di agrumi.



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com