



ACQUISTATO IL

Pouilly-Fuissé 2022

2022

Bianco di Borgogna

Cosa succede quando uno dei vitigni più diffusi al mondo trova il suo posto d'elezione? Nasce un grande vino. Proprio come questo Pouilly-Fuissé proposto da Pierre André. Un bianco borgognone che è tutto fuorché banale. Siamo nel cuore del Mâconnais, dove l'uva si veste di mineralità, eleganza e una freschezza vibrante che ti colpisce dritto al cuore. Il paesaggio è dominato dalle imponenti Rocce di Solutré e Vergisson, due bastioni calcarei che, oltre a essere siti archeologici preistorici di grande importanza, offrono un terroir unico. I vigneti si estendono su pendii a forma di anfiteatro, ben esposti a est e sud, tra i 200 e i 300 metri di altitudine. Questa posizione privilegiata, unita a un terreno argilloso-calcareo ricchissimo di fossili del Giurassico, dona alle uve una concentrazione e un equilibrio ineguagliabili. 100% Chardonnay, maison Pierre André segue una vinificazione tradizionale. Le uve appena raccolte vengono subito pigiate. Fermentazione alcolica a bassa temperatura per estrarre e preservare al meglio tutti gli aromi primari e secondari dell'uva e del terroir, il vino viene filtrato e imbottigliato, mantenendo la sua innata vivacità. Giallo dorato chiaro, al naso è tutt'altro che timido. Un bouquet complesso, dove le classiche note fruttate dello Chardonnay maturo si fondono con un intrigante sentore di mandorla. In bocca questo Pouilly-Fuissé rivela una calda armonia. Non è solo ricco ma è ben bilanciato e culmina in una persistenza aromatica che ti accompagna a lungo. Un sorso pieno ma dinamico, mai stancante. Da provare con aragosta o gamberi alla griglia ma anche con un classico pollo alla bresse. Ottimo con formaggi di capra stagionati.

La storia di maison Pierre André ha inizio nel 1923. Pochi anni dopo, nel 1927, il fondatore acquisì poi uno Château ad Aloxe-Corton, dando ufficialmente inizio alla produzione di vini espressione dei grandi terroir e dei vitigni simbolo della Borgogna, quindi Pinot Noir e Chardonnay. I vini di Pierre André nascono in una delle zone più celebrate al mondo: la Borgogna, un mosaico di vigneti che si estende lungo pendii collinari e valli dal clima continentale, dove le diverse esposizioni e i terreni unici - composti prevalentemente da marne ricche di calcare e argilla - giocano un ruolo cruciale. Qui, il concetto di Climat, ossia un piccolo appezzamento di vigneto ben delimitato, è letteralmente sacro. Per il resto, l'attenzione al dettaglio è semplicemente maniacale: dalla cura delle vecchie vigne che garantiscono uve più concentrate e complesse, fino alle tecniche di vinificazione che, pur rimanendo tradizionali, si avvalgono di un'attrezzatura moderna per garantire la massima purezza.

La Vigna	
Terreno	terreno calcareo e minerale
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Bourgogne
Uve	chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione tradizionale. Le uve vengono pigiate dopo la vendemmia. La fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura (circa 20 °C). Il vino viene quindi filtrato e imbottigliato.
Sensazioni	Colore giallo dorato chiaro con riflessi smeraldo. Profumo: complesso con note fruttate e di mandorla. Sapore: caratterizzato da una calda armonia che unisce ricchezza, vivacità e persistenza aromatica.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821