



ÈL FÒL

2022

Inspirato alla versatilità del giullare, Èl Fol rompe le regole con produzioni uniche e limitate. ad ogni vendemmia. Tra note di sambuco e frutta a polpa gialla matura, emerge una piacevole mineralità che invita al sorso.

produzione limitata

DETTAGLI GENERALI

- Piemonte DOC Sauvignon
- Giallo paglierino
- Vol 13,5%

ZONA DI PRODUZIONE

- San Giorgio Monferrato (AL)
- 250 m s.l.m. che guarda Nord
- Terreno arenario ad alta percentuale di calcare

DETTAGLI VITIVINICOLI

- Sauvignon Blanc 100 %
- Età dell'impianto: 2015
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 85 q/l
- Epoca di vendemmia: 28 agosto 2022
- Metodo di raccolta: manuale

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: alcolica in acciaio a 17°C per 7 giorni
- Macerazione: a freddo a 6°C per 12 ore
- Maturazione: 7 mesi in barrique e tonneau di rovere francese
- Riposo in bottiglia: 15 mesi
- Imbottigliamento: 19 luglio 2023

DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 8-10°C
- Abbinamento: *un mix piacevole tra morbidezza e sentori vegetali, lo rendono il vino ideale per una tartare di tonno o uno spaghetti con la bottarga.*
- Miglior picco evolutivo: 8 anni
- Formati disponibili: 750 ml
- Tiratura: 2.300 bottiglie

