

ETYSSA CUVÉE N°1

VARIETÀ 100% Chardonnay

VENDEMMIA settembre 2012

VINIFICAZIONE 90% acciaio inox, 10% tonneaux di rovere francese

TIRAGGIO maggio 2013

BOTTIGLIE PRODOTTE 3012

AFFINAMENTO 32 mesi in bottiglia a contatto coi lieviti

SBOCCATA febbraio 2016

DOSAGGIO 1,2 g/L

DESCRIZIONE ANNATA

Per comprendere la Cuvée 2012 è necessario partire descrivendone l'annata: l'inverno è trascorso con precipitazioni molto scarse ed il germogliamento è stato influenzato da una primavera con temperature superiori alla media, che ne hanno abbreviato i tempi.

Durante il periodo vegetativo il caldo è proseguito garantendo un ottimo livello di maturazione delle uve, ma senza andare a discapito della componente acidica, salvaguardata dalle fresche nottate. Tutto ciò ha originato una vendemmia di scarsa produzione, ma di ottima qualità.

TEMPERATURA MEDIA 13,5°C.

PRECIPITAZIONE ANNUALE

1.233 mm concentrata durante il riposo vegetativo.

* Nel 2016 sono state sboccate 3.012 bottiglie di quelle tirate nell'anno 2013 e dosate con solo 1,2 g/l di zucchero per valorizzare l'autenticità e le peculiarità del millesimo.

