



VINO BIANCO

# DAPHNE

UN VINO BIANCO DA INVECCHIAMENTO VINIFICATO TOTALMENTE IN LEGNO PER UN ANNO. È UN VINO BURROSO, CORPOSO, MORBIDO, DA ABBINARE AI GRANDI PIATTI DELLA TRADIZIONE VALDOSTANA, COME LA "VALPELLENEITZE" O A PIATTI TIPICI SAVOIARDI, COME LA "RACLETTE".

IL NOME - DAPHNE: LE ORIGINI DELL'ETICHETTA DERIVANO DALLA DAPHNE ALPINA, UNA PIANTA RARA E VELENOSA CHE SI TROVA QUASI ESCLUSIVAMENTE SULLA MORENA "LA CÔTE DE GARGANTUA" DI GRESSAN.

COME LA DAPHNE, IL NOSTRO VINO È UNICO E LEGATO IN MANIERA VISCERALE AL TERRITORIO DEL NOSTRO PAESE.

## **SE SORSEGGIO UN BICCHIERE DI DAPHNE, COSA MI DEVO ASPETTARE?**

DI BERE UN BIANCO MASCHERATO DA ROSSO, UN BIANCO IMPORTANTE, NON BANALE, ESTREMAMENTE COMPLESSO E LUNGO, SIA AL NASO CHE AL GUSTO. DEVI ASPETTARTI DI POTER METTERE LA BOTTIGLIA IN CANTINA A INVECCHIARE, PER POI ESSERE LIBERO DI ASSAPORARE IL SUO CONTENUTO DOPO MOLTISSIMI ANNI. IN OGNI CASO, AVRAI SEMPRE A CHE FARE CON UN PRODOTTO CHE, ANCHE APPENA IMBOTTIGLIATO, TI TRASMETTERÀ DELLE EMOZIONI COMPLETAMENTE DIVERSE RISPETTO AD ALTRI VINI PIÙ GIOVANI, FRESCHI E, PER COSÌ DIRE, "FACILI". RICORDATI: DAPHNE È UN BIANCO DI SPESSORE, DA APPREZZARE IN ABBINAMENTO A PIATTI ADEGUATI. NON PARLIAMO DI UNA BEVA SEMPLICE, MA DI UN'ETICHETTA UNICA E CARISMATICA.

VARIETÀ: CHARDONNAY - PETITE ARVINE

CONTENUTO ALCOLICO: 13,5% VOL.

ETÀ VIGNETI: 10/20 ANNI

VIGNETI (FORMA DI ALLEVAMENTO, LOCALITÀ, ESPOSIZIONE):

GUYOT GRESSAN NORD

VENDEMMIA: SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: IN PICCOLI CONTENITORI DI LEGNO IN ROVERE FRANCESE

RESA (HL/HA): 60 HL/HA

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: > 10 ANNI

ANNATA IN COMMERCIO: 2021

