



QUATREMILLEMÈTRES
VINS D'ALTITUDE

DENOMINAZIONE VINO SPUMANTE FRIPON EXTRA DRY

ZONA DI PRODUZIONE vigneti in esposizione sud alla quota altimetrica più elevata nei comuni di Chambave, Verrayes e Saint-Denis e nelle zone tradizionali di Morgex e La Salle

TERROIR i vigneti in cui nascono le bollicine del Blanc Fripon sono siti nel comprensorio del Monte Bianco a Morgex e La Salle, nella Comunità Montana del Monte Cervino a Chambave, Verrayes e Saint-Denis. L'altitudine di coltivazione parte dai 650 metri s.l.m. nel comune di Chambave e raggiunge i 1180 m s.l.m. nel comune di Morgex. Posizionati su svariati tipologie di terreno, destinati a produrre la base del Blanc Fripon, hanno come comune denominatore forti sbalzi termici tra il giorno e la notte, differiscono invece per le forme di allevamento. Influenzate dai microclimi e dal territorio così differenti grazie alla variabilità geologica di questa porzione di Alpi. In cantina poi, il pool tecnico ha come unico obiettivo quello di trasferire la freschezza e l'effervescenza di questo meraviglioso ambiente alpino in bottiglia

VITIGNI 65% Prié-Blanc, 35% Müller Thurgau

FORMA DI ALLEVAMENTO pergola bassa, guyot, cordone speronato

RESA KG/HA 9000

VENDEMMIA prima decade di settembre

VINIFICAZIONE in acciaio, con macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione bassa temperatura

PRESA DI SPUMA La presa di spuma viene effettuata secondo un protocollo a metodo ancestrale denominato Metodo Charmat

VISTA platinato, con riflessi verdolini, perlage fine e persistente

OLFATTO sentori che vanno dalla salvia al sambuco e che si spingono fino ad una menta quasi balsamica

GUSTO la bocca esprime un grande equilibrio tra mineralità e morbidezza, di grande cremosità e struttura ed è supportata da una acidità integrata alla perfezione che riprende le note di menta

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8°-12°

ABBINAMENTO da abbinare con del Lardo di Arnad, da non perdere con una tartare di trota al ginepro



BLANC

frignon®

VINO SPUMANTE

extra dry