



## LINEA CLASSIC PINOT BLANC

Sostenitore dello stile "secco" e con il Terroir protagonista, Famille Hugel ha suddiviso la produzione in più linee, diverse per occasione d'uso e ricercatezza ognuna in grado di esprimere con toni diversi l'avvocazione del territorio alsaziano.

*La linea CLASSIC è ottenuta da uve da vigneti di proprietà e da uve acquistate da produttori di fiducia. Pensata e studiata per il **consumo quotidiano**, la linea "Classic" deve essere considerata come il primo approccio alla produzione Hugel utile a preparare il consumatore al livello successive.*



**VINIFICAZIONE** Le uve vengono portate in piccoli tini alle presse che vengono rimpie per gravità. Dopo la pressatura il mosto viene travasato per alcune ore, quindi fermentato in botti o tini a temperatura controllata (18-24 C°). Il vino viene travasato una sola volta prima dell'impedimento naturale nel corso dell'inverno. In primavera successiva, il vino è leggermente filtrato. L'intera produzione di questo vino viene chiusa con tappi DIAM senza rischio di contaminazioni.

**NOTE DEGUSTATIVE** Il vino ci accoglie con una veste leggera e luminosa. Il naso, discreto, sottile e grintoso, si apre su delicate note floreali, senza eccessi. Al palato è la freschezza a dominare, la mela verde e la prugna gialla, il fieno fresco richiamano alla generosità e una struttura succulenta e persistente invita ad una degustazione misurata.

FORMATI DISPONIBILI (L): 0,75; 1,5

FAMILLE HUGEL è DISTRIBUITO DA:



**COMPAGNIA DEL VINO**

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997