

Piemonte D.O.C. Chardonnay

Al colore paglierino intenso corrisponde un ricco bouquet di fiori bianchi e frutti a polpa gialla, talora con lievi note agrumate. Ottimo l'equilibrio tra acidità e la morbidezza di frutto, che lo rende particolarmente piacevole e lungo al palato.



Vitigni: Chardonnay

Anno di impianto: 2001

Suolo: 4.000_90 q.li

Ceppi_Resa/ha: franco argillo-limoso, calcareo a reazione sub-alcalina.

Altitudine s.l.m.: 295 m.

Esposizione: sud-est

Vendemmia: prima metà di settembre

Vinificazione: pressatura soffice; fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 3/5 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia.

Produzione annua: 3.500 bottiglie

Grado alcolico: 13,5%

Abbinamento: antipasti, verdure, primi e secondi piatti di mare.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C