



## *Linea Sant'Evasio*

### Piemonte Chardonnay D.O.C.

Die Trauben Chardonnay werden in Weinbergen im Gebiet San Nicolao erzeugt, die spezifisch für diesen Weißwein und nach Ostern gelegt sind.

#### WEINLESEZEIT

Sie findet zwischen 25. September und 5. Oktober, je nach dem Traubenreifen, statt.

#### WEINERZEUGUNG

Die Weintrauben werden gepresst und der dadurch erzielte Most wird mittels Enzymen heller gemacht. Nach einer Umfüllung werden ausgewählte Hefen hinzugefügt um die alkoholische Gärung anzufangen. Nach 20-25 Tagen Gärung wird der Wein auf 10-12 °C gekühlt und mehrmals umgefüllt bis wann eine vollkommene Helligkeit erhalten wird. Bei diesem Zeitpunkt ist der Wein zur Flaschenfüllung bereit.



#### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: heller Strohgelb

Wohlgeruch: nach Früchten und mit einem Stich in weißen Blumen

Geschmack: würzig, typisch der Traube Chardonnay, dauernd, mit einem Stich an Pfirsich, Banane und Apfel.

#### VERZEHBAR

Temperatur: 8-10°C

In Gläsern für jungen Weißwein reichen  
Geeignet für die Aperitif, mit den  
Vorspeisen und dem Fisch. Besser wenn  
jung getrunken.

#### ANMERKUNG

Mit 11.000 Kg. Trauben pro Hektar,  
erhält man ca. 11.900 Liter Wein.



Weißwein