



*Linea Sant'Evasio*

## Piemonte Chardonnay D.O.C.

Raisin Chardonnay sélectionné par vignobles convenables et exposée à midi sur la colline de Saint Nicolao.

Il a deux différences respect essentiel au vin présent dans notre Collection: il est pétillant et plus léger légèrement.

### VENDANGE

La vendange a lieu dans la période comprise entre le 25 et le 5 de septembre selon le mûrissement des raisins.

### VINIFICATION

Les raisins viennent comprimé et le moût obtenu est clarifié avec des enzymes. Successivement, après un transvasement pour éliminer les lies, le limpide vient adjoind de levains sélectionnés pour amorcer la fermentation alcoolique. Au procès achevé le vin reste pour 20-25 jours sur les lies de fermentation, puis enrhumé aux 10-12 degrés et transvasé quelques fois jusqu'à atteindre la limpidité; merci à un ré fermentation en autoclave dû à la présence de sucres restants il acquiert une mousse vive légère.



### CONNUS ORGANOLETTICHE

Couleur: clair paillé jaune

Parfum: fruité et avec des vents de fleurs blanches

Goût: savoureux, caractéristique, trop loin, avec des vents de pêche, banane et pomme.

### MODALITÉ' DE SERVICE

Température: 8-10°C

Servir en verres de vin jeune blanc

Accouplements gastronomiques: apte à apéritifs, brunch, hors-d'œuvre et plats de poisson. Mieux si jeune bu.



Vin blanc