



Collection Sant'Evasio

Piemonte Chardonnay D.O.C.

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

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 limpideité; heure seule sera prête pour l'emboutillage.



CONNUS ORGANOLETTIQUE

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'oeuvre et plats de poisson. Mieux si jeune bu.

CURIOSITÉ'

Production de 110 quintaux de raisin pour hectare, mêmes à 11900 litres de vin environ.



Vin blanc