



Piemonte Chardonnay D.O.C.

Uve: Chardonnay

Uva Chardonnay selezionata da vigne vocate ed esposte a mezzogiorno sulla collina di San Nicolao.

Ha due differenze sostanziali rispetto al vino presente nella nostra Collezione: è leggermente frizzante e più leggero.

VENDEMMIA

La vendemmia si effettua a fine Agosto a seconda della maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate e il mosto ottenuto viene chiarificato con enzimi. Successivamente, dopo un travaso per eliminare le fecce, il limpido viene aggiunto di lieviti selezionati per innescare la fermentazione alcolica.

A processo ultimato il vino rimane per 20-25 giorni sulle fecce di fermentazione, poi raffreddato a 10-12 gradi e travasato alcune volte fino a raggiungere la limpidezza; grazie ad una rifermentazione in autoclave dovuta alla presenza di zuccheri residui acquisisce una leggera spuma vivace.



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino chiaro.

Profumo: fruttato e con sentori di fiori bianchi.

Sapore: sapido, caratteristico, lungo, con sentori di pesca, banana e mela.

MODALITA' DI SERVIZIO

Temperatura: 8-10°C.

Servire in bicchieri da vino bianco giovane.

Abbinamenti gastronomici: adatto ad aperitivi, brunch, antipasti e piatti di pesce. Meglio se bevuto giovane.



Vini Bianchi