

## CHARDONNAY PIEMONTE DOC

Vino di grande personalità, con intensi profumi fruttati che ricordano l'ananas e la banana, tipicamente varietale, si accompagna agli antipasti di mare e ai menù vegetali

**TIPO DI VINO:** vino bianco secco

**COLLOCAZIONE DEI VIGNETI:** situato nel Comune di Vignale Monferrato con esposizione a nord nord/ovest e altitudine 200 s.l.m.

**VARIETÀ DELLE UVE:** Chardonnay 100%

**CURA NELLA PREPARAZIONE:** diraspatura e pressatura delle uve, decantazione statica ed illimpidimento del mosto; fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** è un buon aperitivo, ottimo per accompagnare le fresche insalate primaverili, gli antipasti freddi e quelli di pesce. Servire a 9/10°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**COLORE:** giallo paglierino

**PROFUMO:** intenso tipicamente varietale, con note di mela, ananas e agrumi

**SAPORE:** pieno, armonico, caldo e persistente con sensazioni retrogustative che ricordano l'olfatto, con piacevole sapidità

### DATI TECNICI RELATIVI

**TENORE ALCOLICO:** 13% vol.

**ZUCCHERI RESIDUI:** secco

**MATURAZIONE:** maturazione del vino per 4 mesi su lieviti  
Imbottigliamento sterile e breve affinamento in bottiglia prima della commercializzazione

**TIPO BOTTIGLIA:** bordolese

**DURATA PREVISTA:** 3/5 anni

