

Piemonte Chardonnay DOC “Oltre”



Prodotto da uve: 100% Chardonnay

Sistema di allevamento: a spalliera con potatura a Guyot corta

Caratteristiche del suolo: terreni in parte argillosi e in parte marnosi

Zona geologica: collinare ad un'altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare. Vigneti esposti a sud-est

Resa per ettaro: max 50 q. selezionando le uve migliori

Epoca di vendemmia: fine agosto – inizio settembre

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice. La fermentazione è molto lenta ed è condotta in piccoli fusti nuovi di rovere

Affinamento: per un anno in barrique di rovere francese; ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi

Note organolettiche: di colore giallo paglierino con riflessi dorati regala all'olfatto piacevoli fragranze di frutta matura arricchite da note vanigliate. Al palato si presenta elegante, austero, ma coinvolgente con sentori di spezie in grande equilibrio.

Temperatura di servizio: è consigliabile servirlo a circa 11°-12°C

Abbinamenti consigliati: si abbina a piatti importanti di pesce, carni bianche in salsa, sfornati di verdure, crespelle e formaggi stagionati. Ottimo come vino da meditazione.

