

# Piemonte Chardonnay DOC



**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:** 70 q.

**Epoca di vendemmia:** fine agosto – inizio settembre

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata

**Affinamento:** in vasche di acciaio inox, quindi in bottiglia per alcuni mesi prima della commercializzazione

**Note organolettiche:** di colore giallo paglierino, si apre a piacevoli sensazioni di frutta e di fiori. Al palato si presenta fresco, di buona struttura, armonico e persistente.

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

**Abbinamenti consigliati:** si abbina felicemente con piatti di pesce alla griglia e frittore di pesce, crostacei, risotti di verdure, verdure crude in pinzimonio e carne bianca. Ottimo anche come vino da aperitivo.