



Piemonte DOC

CHARDONNAY

VITIGNO Chardonnay	DENSITÀ 4500 Ceppi/Ha
VIGNETO Calamandrana	COLTIVAZIONE Guyot classico 6 - 8 gemme
ESPOSIZIONE Nord-Est	ETÀ MEDIA DEL VIGNETO 15 anni
ALTITUDINE 250 s.l.m.	RESA PER ETTARO 65 HL
COMPOSIZIONE DEL SUOLO Marne bianche e argille blu	VENDEMMIA Manuale, prima decade di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve in presenza di neve carbonica, fermentazione in autoclave di acciaio inox a temperature controllate tra 13/16°C per 15/20 giorni, il vino rimane poi in bâtonnage fino alla primavera successiva alla vendemmia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino con riflessi oro brillanti, al naso si rivela maturo con note di banana e frutto della passione, mentre in bocca rimane morbido, dove un'intensa polpa di frutta accompagna una fresca acidità malica che lo rende armonico.

