



PIEMONTE DOC CHARDONNAY “Rien Pareil”

LIEU: Castelnuovo Don Bosco

CÉPAGE: 95 % Chardonnay 5% Sauvignon

ALTITUDE: 300 m

TERRAIN: A pH légèrement acide fortement argileux et ferreux avec la présence d'argiles rouges.

EXPOSITION: Sud/Est

RENDEMENT PAR HECTARE: 70 q

MODE DE CONDUITE: Treille en taille Guyot

VINIFICATION: Vendange manuelle tardive, pressurage doux avec l'addition de neige carbonique et macération à froid pendant 24-48 heures, fermentation en cuve d'acier à très basse température.
Fermentation malolactique à 50%.

AFFINAGE: En cuve d'acier jusqu'à février et 1 mois en bouteille.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 8-10°C

ACCOMPAGNEMENT: Pouvant accompagner parfaitement les plats végétariens et à base de poisson.

