



PIEMONTE DOC CHARDONNAY “ Rien Pareil”

COMUNE : Castelnuovo Don Bosco

VARIETA' : 95 % Chardonnay 5% Sauvignon

ALTITUDINE : 300 m s.l.m.

TERRENO : A ph sub-acido fortemente argilloso -
ferroso con la presenza di argille rosse

ESPOSIZIONE: Sud/Est

RESA PER ETTARO: 70 q

ALLEVAMENTO : In contropalliera con potatura
a Guyot

VENDEMMIA : Manuale

VINIFICAZIONE : Pigiatura soffice e macerazione
a freddo per 24-48 ore, fermentazione in acciaio a
bassissima temperatura.
Fermentazione malolattica svolta al 50%.

AFFINAMENTO : In acciaio fino a febbraio e 1
mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 8-10°

ABBINAMENTO GASTRONOMICO : si abbina
egregiamente a piatti vegetariani e a base di
pesce.

Vino da consumarsi giovane o dopo un breve
periodo di invecchiamento.

