

## 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.

