

Piemonte DOC Chardonnay



Terreno:

di origine marino – sedimentaria con strati superficiali limoso – sabbiosi a carattere calcareo

The soil:

of marine - sedimentary origin with gritty-silt surface layers and limy aspects



Il Vigneto:

Vitigno: 90% Chardonnay 10% Sauvignon
Sistema di allevamento: Guyot
Esposizione: Sud, Est
Altitudine: 350 mt s.l.m.

The Vineyard:

*Grape variety: 90% Chardonnay
10% Sauvignon
Training system: Guyot
Exposure: South, East
Altitude: 350 meters a.s.l.*



Vinificazione: pigiatura soffice e macerazione a freddo per 24-48 ore. Fermentazione in acciaio a bassa temperatura
Affinamento: 12 mesi in barriques e 3 mesi in bottiglia



Vinification: *soft pressing and cold maceration for 24-48 hours. Fermentation in stainless steel at low temperature*
Aging: *12 months in barriques and 3 months in the bottle*

temperatura di servizio
serving temperature:



10-12°



Vendemmia:
manuale ultimi giorni
di agosto

Harvest:
manual, last days of
August

Bicchieri tipo Chablis
Chablis type wine glass



Colore: giallo dorato
Color: yellow golden



Profumi: ampie sensazioni di
vaniglia, caramello e frutta matura.
Sapore: al palato si rivela delicato e
persistente

Consigli di abbinamento: formaggi
stagionati

Fragrances: wide sensations of vanilla, caramel
and ripe fruit

Flavor: delicate and persistent

Recommendations pairing: aged cheeses

