

i somelieri

PIEMONTE DOC CHARDONNAY



VITIGNO: Chardonnay

EPOCA DELLA VENDEMMIA: fine agosto / inizio settembre.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice dell'uva, fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in vasca sulle fecce fini. Filtrazione ed imbottigliamento.

DATI TECNICI

ALCOOL: 12%vol

ACIDITÀ: 5,5 g/l in ac tartarico

PROFILO SENSORIALE

COLORE: giallo paglierino scarico con riflessi verdolini.

PROFUMO: fruttato con sentori agrumati e di frutta esotica.

SAPORE: fresco e delicato, un ottimo equilibrio tra alcool, acidità e sapidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8°C