



# 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:** 12,5%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