

TORLASCO

ITALIA



"So sempre che cosa e dove seminare per far crescere una grande uva!"

Abate, sperimentatore e massimo esperto in scienze botaniche e sementi dell'Abazia di Pontigny, **Frère Chardon** era un esperto speciale, amava la coltura ed era particolarmente orgoglioso di alcune piante di vite con uve a bacca bianca fatte nascere nei terreni collinari circostanti l'Abazia: uve uniche, dal sapore delicato e fruttato, che Chardon considerava speciali anche perché sue. Ogni autunno deliziava gli ospiti dell'Abazia di Pontigny con un ottimo e fresco vino bianco.

Nell'anno 1890 Frère Chardon, con il piglio del geniale pioniere, si avventurò in direzione dell'Italia del nord ovest alla ricerca di nuove varietà botaniche. Prima di partire dalla sua terra di Borgogna, Chardon ordinò a quattro frati, aiutanti e compagni di viaggio, di caricare sulla propria carrozza calesse dieci piante della sua speciale vite bianca; l'abate aveva in mente un preciso disegno!

Giunsero in Piemonte, nella zona collinare in prossimità del fiume Belbo, nel tardo inverno. L'occhio e l'esperienza di Chardon si entusiasmarono subito nell'osservare la straordinaria ricchezza del territorio appena scoperto: ottimo clima, terra leggermente sabbiosa, colline soleggiate esposte a sud e digradanti! Un luogo perfetto per sperimentare il comportamento delle sue speciali viti in terra straniera! In primavera Frère Chardon scelse una collina di suo gradimento, fece preparare il terreno e un traliccio, e iniziò a piantare 10 viti. Nel mentre un curioso pescatore del fiume Belbo di passaggio si avvicinò e disse: "ci vuole arte e conoscenza per far crescere l'uva qui mio caro amico francese...E soprattutto ci vuole una vite autoctona!" Chardon rispose solenne: **"So sempre che cosa e dove seminare per far crescere una grande uva!"**.

Il pescatore ascoltò l'abate francese che con aria signorile e battagliera continuò: "Questo è solo l'inizio! Tra 2 anni i miei frati raccoglieranno squisiti grappoli di uva bianca e tra 3 tornerò, di persona, per dare vita a un delizioso vino bianco. Ripresentatevi fra 3 anni e potrete gustarlo con il vostro pesce. E con piacere!".

Ben presto nella zona s'iniziò a parlare di Chardon, un visionario, e un po' presuntuoso, abate francese che pensava di far nascere un vino francese dalla terra piemontese!

Frère Chardon tenne fede ai suoi impegni e dopo tre anni tornò dai suoi frati in Piemonte: fin dalla prima vendemmia nacque un vino bianco fruttato eccezionale! Il pescatore dovette rimangiarsi il proprio scetticismo offrendo pesce ai presenti, mentre i frati decisero di intitolare il vino al loro abate chiamandolo **Chardonnay**! Frère Chardon da parte sua era radioso: quel nuovo vino nato in Piemonte aveva addirittura superato per carattere e morbidezza quello che creava a Pontigny!

La riuscita dell'esperimento e l'eccezionalità del vino destarono molto stupore in zona.

Tutti onorarono Frère Chardon che divenne Monsieur Frère Chardon, il signore dello Chardonnay per antonomasia.

Oggi, l'etichetta di Torlasco Piemonte Chardonnay celebra la figura dell'eccentrico abate scienziato riportando la caricatura che di Monsieur Frère Chardon fece un disegnatore di passaggio.

*"So sempre che cosa e dove seminare
per far crescere una grande uva!"*

*Monsieur
Frère Chardon*

TORLASCO

ITALIA

CHARDONNAY



VITIGNO: Chardonnay

TERRITORIO: vigneti nei comuni di Canelli e Noasca.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: inizio settembre.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice dell'uva, lenta fermentazione a bassa temperatura, fermentazione malolattica, affinamento sulle fecce fini parzialmente in tini in inox parzialmente in legno, decantazione statica, filtrazione ed imbottigliamento.

DATI TECNICI

ALCOOL: 12,5% VOL.

ACIDITÀ: 5,5 g/l in ac tartarico

PROFILO SENSORIALE

COLORE: giallo oro con riflessi brillanti.

PROFUMO: fruttato, con sentori di albicocca e frutta esotica ben bilanciati da note vanigliate e leggermente speziate.

SAPORE: vino intenso, morbido, caldo e delicato, ottimo equilibrio tra alcool, sapidità ed acidità. Il retrogusto è lungo e persistente con note di vanigliate e di frutta matura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C