



Viticoltori dal 1914

## PIEMONTE DOC CHARDONNAY



**ZONA DI PRODUZIONE:** Costigliole d'Asti

**TERRENO:** Sabbioso, argilloso e calcareo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Il tradizionale "Guyot" piemontese

**RESA PER ETTARO:** 110 q.li/ha

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:** 10-20 anni

**UVAGGIO:** 100% Chardonnay

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:** Selezione e raccolta delle uve. Pressatura soffice con pressa ad azoto e fermentazione in vasca di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in vasca di acciaio inox per 3 mesi e poi in bottiglia per almeno 1 mese.

**COLORE:** Giallo paglierino tenue con riflessi dorati

**PROFUMO:** Ventaglio olfattivo ampio con note di fiori bianchi di pesco e note fruttate di mela, banana, ananas e mandorle

**SAPORE:** Gusto fresco, vivo, con leggero finale tipicamente amarognolo

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13%

**ACIDITA' TOTALE:** <5,5 gr./l

**ZUCCHERI RESIDUI:** 3 gr./1

**ABBINAMENTI:** Vino di grande versatilità, ottimo con carne bianca, pesce, formaggi freschi a pasta molle

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10° C.

### PREMI E RICONOSCIMENTI:

**2023 LUCA MARONI** > 93 PUNTI (ANNATA 2021)

**2021 LUCA MARONI** > 90 PUNTI (ANNATA 2019)

**2021 AIS VITAE** > 2 VITI (ANNATA 2019)

**2020 AIS VITAE** > 2 VITI (ANNATA 2018)

**N.B. Nei vigneti non viene utilizzato il diserbante e il prodotto in bottiglia è a basso contenuto di solfiti**