



PIEMONTE CHARDONNAY DOC

2012

Il vitigno: Chardonnay 100%

Il vigneto: due piccoli appezzamenti con esposizione rispettivamente a sud-est e a sud, allevati a guyot ad archetto basso e coltivati con sistemi a basso impatto ambientale. La resa è di 9000 Kg/Ha.

La vinificazione e l'affinamento: dopo la pressatura immediata delle uve e la fermentazione alcolica molto lunga e a basse temperature viene conservato per alcuni mesi in acciaio a bassa temperatura, fino all'imbottigliamento in primavera.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Dice il Sommelier: *"Quello suadente... Lo splendido giallo paglierino carico è una gioia per gli occhi ed i suoi profumi eleganti e profondi un piacere per il naso. Mango, timo, erba limonina, camomilla, tiglio e bon bon di zucchero alla frutta si intrecciano avvolti in una piacevole nota agrumata che rinfresca e stuzzica. In bocca acidità ed alcool si equilibrano magistralmente donando al vino eleganza e bevibilità. Da servire fresco (6° C) si sposa ottimamente con un piatto di linguine alle vongole, con un branzino al cartoccio, ma se servito con un risotto alle fragole potrebbe emozionare..."*

A.I.S. Andrea Castelli