

PIEMONTE DOC CHARDONNAY

Alessandro Magno



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia: Vino bianco fermo

Vitigno: Chardonnay 100%

Area di produzione: Italia - Nizza Monferrato

Formati: 75 cl

Annata: 2018

Alcool: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 8° C

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale, con pigiatura e pressatura immediata, fermentazione a bassa temperatura in acciaio. Affinamento di 6 mesi in barrique di rovere con leggera tostatura e doghe piegate a vapore.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo dorato, intenso e abbastanza complesso, floreale, fruttato e leggermente tostato, in bocca è secco, caldo, sapido e persistente.



CASCINA PERFUMO

