

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

