

PIEMONTE DOC CHARDONNAY

Alessandro Magno

2021



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia: *Vino bianco fermo*

Vitigno: *Chardonnay 100%*

Area di produzione: *Italia - Nizza Monferrato*

Formati: *75 cl*

Annata: *2021*

Alcool: *14,5% 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

