

PIEMONTE DOC CHARDONNAY

# Alessandro Magno

2024



## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Tipologia:** *Vino bianco fermo*

**Vitigno:** *Chardonnay 100%*

**Area di produzione:** *Italia - Nizza Monferrato*

**Formati:** *75 cl*

**Annata:** *2024*

**Alcool:** *14% 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.*



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA  
SUSTAINABLE QUALITY



CASCINA PERFUMO

