

Piemonte doc Chardonnay “NoN”



Vigneto

Uve provenienti dai vigneti aziendali ad una altitudine a circa 190 m s.l.m., esposti a Ovest-Nord-Ovest con una pendenza del 7% circa, terreno variabile dal superficiale sabbioso-calcareo al profondo e argilloso.

Le uve ottenute sono caratterizzate da maturazione precoce con raggiungimento di elevati tenori zuccherini, acidità malica ridotta ed aromi fruttati intensi.

Vendemmia e vinificazione

Le operazioni di vendemmia iniziano a seconda delle annate dal 25 Agosto al 10 Settembre

La fermentazione avviene interamente in acciaio a 17-18°C, in assenza o con parziale svolgimento della fermentazione malolattica e conservazione su feccia a bassa temperatura per alcune settimane al fine di garantire una durata di 2-3 anni.

Note gustative

Colore giallo paglierino scarico che diviene più intenso col passare del tempo.

Profumi floreali, con note di banana, mela, vaniglia e lievito.

Al palato si avverte talvolta l'anidride carbonica residua della fermentazione alcolica o secondaria.

Il corpo è supportato dalla sapidità e si armonizza con l'acidità mai elevata.

Vino da antipasti e primi piatti, pesce, crostacei e carni bianche.

Temperatura di servizio: 9-11° C.

Alcool complessivo: 12,7-13,2% vol.