

Piemonte doc Chardonnay “Robi & Robi”



Vigneto

Uve provenienti dai vigneti aziendali, attualmente fra i più vecchi appezzamenti vitati a Chardonnay in Piemonte; altitudine 170/180 m s.l.m., prevalentemente esposti a Nord-Ovest con una pendenza del 10% circa; terreno drenante fortemente calcareo e povero di sostanza organica, con strati alterni di sabbia, tufo e argilla.

Le uve ottenute sono caratterizzate da una sanità sempre elevata, da un ottimo livello di aromi e di acidità che consentono di ritardare la vendemmia fino al raggiungimento del tenore zuccherino desiderato. Da rilevare la significativa presenza di Chardonnay musqué che arricchisce la complessità aromatica.

Vendemmia e vinificazione

Le operazioni di vendemmia iniziano, a seconda delle annate, dal 29 Agosto al 10 Settembre.

La fermentazione avviene in legno a 12/13° C e può durare da 3 a 7 mesi a seconda delle annate; la conservazione su feccia dura 7-9 mesi ad una temperatura di 12-13° C, svolgimento parziale della fermentazione malolattica.

Batonage ripetuti soprattutto nel periodo autunnale

Note gustative

Pronto per il consumo in 12-18 mesi, si avvantaggia di un affinamento in bottiglia di 2-3 anni.

Colore paglierino scarico che aumenta di intensità col tempo.

Profumi fruttati, con sentori di frutti tropicali, banana, miele, vaniglia e crosta di pane. Note minerali evidenti.

In bocca corposo e intenso, di viva acidità, ma mai aggressivo; vino versatile che accompagna pesci, crostacei, carni bianche e grigliate, flan e verdure.

Temperatura di servizio: 12-14° C

Alcool complessivo: 12,8-13,5 % vol.