

Piemonte doc Chardonnay “NoN”



Vignoble

Les raisins proviennent des vignobles du domaine, situés à une altitude d'environ 190 m, exposés ouest-nord-ouest avec une inclinaison de 7 % environ. Le sol va du sableux-calcaire en surface jusqu'à l'argileux en profondeur.

Les raisins récoltés ici sont caractérisés par une maturation précoce, qui atteint des niveaux élevés de teneur en sucre, une acidité malique réduite et des senteurs fruitées intenses.

Vendanges et vinification

Les opérations de vendanges commencent, selon le millésime, entre le 25 août et le 10 septembre.

La fermentation se fait entièrement dans l'acier à 17-18 °C, sans fermentation malolactique ou avec une fermentation malolactique partielle, suivie de quelques semaines de conservation sur lies à basse température en vue d'une tenue de 2 à 3 ans.

Notes gustatives

Couleur jaune paille pâle, qui prend de l'intensité avec le temps.

Parfums floraux, avec des senteurs de banane, pomme, vanille et levure.

En bouche, on perçoit parfois le gaz carbonique résiduel de la fermentation alcoolique ou secondaire. Le corps est soutenu par la sapidité et s'harmonise bien avec son acidité toujours modérée.

Un vin qui accompagne les entrées, les pâtes, les crustacés et la volaille.

Température de service : 9 à 11 °C

Alcool total : 12,7-13,2 % en vol.