

Piemonte Chardonnay Doc



TIPOLOGIA Bianco fermo

VITIGNI 100% Chardonnay

VENDEMMIA Raccolta manuale, preceduta dal diradamento a fine estate dei grappoli in eccesso

VINIFICAZIONE In acciaio e legno in percentuali variabili a seconda delle annate; la conservazione su feccia dura 4-5 mesi ad una temperatura di 4-6° C, svolgimento parziale della fermentazione malolattica

AFFINAMENTO Almeno 18 mesi, migliora con un affinamento in bottiglia di 2 anni

COLORE Giallo paglierino scarico che aumenta di intensità col tempo

PROFUMO Floreale con sentori di banana, miele, vaniglia e crosta di pane. Note minerali evidenti

GUSTO In bocca corposo e intenso, mai aggressivo

GRADO ALCOLICO 13%-13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°-14°C

ABBINAMENTI Vino molto versatile che accompagna pesci, crostacei, carni bianche e grigliate, flan e verdure

Everto Monferrato Wines

Str. Gramolina 13/c Nizza Monferrato (AT)
contatti@evertowines.it