

CHARDONNAY PIEMONTE DOC

Vino di grande personalità, con intensi profumi fruttati che ricordano l'ananas e la banana, tipicamente varietale, si accompagna agli antipasti di mare e alle verdure

Tipo di vino: vino bianco secco

Collocazione dei vigneti: situato nel Comune di Vignale Monferrato con esposizione a Nord Nord/Ovest e altitudine 200 s.l.m.

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Cura nella preparazione: diraspatura e pressatura delle uve, decantazione statica ed illimpidimento del mosto; fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 16°/18° C.

Abbinamento gastronomico: è un buon aperitivo, ottimo per accompagnare le fresche insalate primaverili, antipasti freddi e antipasti di pesce. Servire a 9/10° C

Colore: giallo paglierino

Profumo: intenso tipicamente varietale, con note di mela, ananas e agrumi

Sapore: pieno, armonico, caldo e persistente con sensazioni retrogustative che ricordano ananas e agrumi, con una piacevole sapidità

Tenore alcol: 12% alc. / Vol.

Zuccheri residui: secco

Maturazione: maturazione del vino per 4 mesi sui lieviti. Imbottigliamento sterile e breve affinamento in bottiglia prima della commercializzazione

Tipo bottiglia: bordolese verde antico

Durata prevista: 3 anni



Azienda Agricola Silva Luca
via Cà Bergantino, 10
15049 - Vignale Monferrato (AL)

P.IVA-C.F: 02011130065 -Mob: +39.335.49.16.31- www.bergantina.com