



Spumante d.o.c. Piemonte Chardonnay



Nato dal nobile vitigno francese chardonnay, coltivato nelle zone del Monferrato, si presta ad essere reso spumante prima dell'imbottigliamento, con una fermentazione lunga 9 mesi, a temperatura controllata in grandi botti a pressione, che produce risultati interessanti tali da conferire al Piemonte Chardonnay perlage fine e persistente, paragonabile a quello dei grandi metodi classici.

Degustazione: ha **colore** giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini dorati; il **profumo** è intenso, eppure pulito, delicato e fresco, ricorda i fiori di tuberosa, la mela verde, gli agrumi e il miele; il **gusto** secco è asciutto, invitante, composito, eppure fresco e fragrante, equilibrato e molto armonioso, morbido con delicatissime note amare, dal piacevole sentore di mela verde, ricco di gradevole acidità mai eccessiva, ricorda il miele, l'acacia e la liquirizia.

Abbinamenti gastronomici: di natura versatile, si accompagna ad antipasti l'italiana, piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, si presta inoltre all'aperitivo e a veloci spuntini.

Grado alcolico %: 12,5 gradi in volume.

Temperatura di servizio: 8 °C.

Bicchieri consigliato: flûte.





Spumante d.o.c. Piemonte Chardonnay

Specifiche enologiche

Tipo: bianco

Vitigno: chardonnay

Produzione media anno: 8.000 bottiglie da 750 ml.

Maturazione: permane sui propri lieviti per nove mesi.

Affinamento: non necessario, per le caratteristiche di freschezza.

Temperatura di fermentazione: 8 - 10 °C.

Durata della fermentazione: 10 - 12 giorni.

Fermentazione maolattica: da evitare per mantenere la freschezza

Epoca di imbottigliamento: da giugno a luglio successivo alla vendemmia

Acidità totale: 5,5 g/l.

Ph: 3,10

Vinificazione: le uve intere sono pressate delicatamente, e il mosto fiore ottenuto è posto in vasche termocondizionate dove si svolge la prima fase di fermentazione alla temperatura di 18 °C.

Territorio: Piemonte

Terreno: argilloso

Altimetria: da 100 a 150 s.l.m.

Impianto: guyot semplice, con 4500 piante per ettaro

Resa per ettaro: 70 ettolitri

Clima: inverni freddi con primavere temperate ed estati calde ed asciutte

Vendemmia: dall'1 al 7 settembre.

