

PIEMONTE DOC CHARDONNAY

## BEVIÒN SELEZIONE

### IL VINO

**Bottiglie prodotte (media)**  
4000-6000

**Vinificazione**

DIRADAMENTO DEI GRAPPOLI A FINE LUGLIO,  
VENDEMMIA MANUALE IN PICCOLE CASSETTE,  
PRESSATURA PNEUMATICA E SOFFICE DEI GRAPPOLI,  
FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO IN BARRIQUE

**Affinamento**

8-10 MESI IN BARRIQUE NUOVE

**Colore**

GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI

**Profumo**

VANIGLIA E FRUTTA ESOTICA

**Sapore**

GRANDE EQUILIBRIO TRA ACIDITÀ, SAPIDITÀ E  
MORBIDEZZA

**Gradazione alcolica media**

14-15 % VOL

**Temperatura servizio**

12-14 °C

**Invecchiamento**

10-15 ANNI



### IL TERRENO

**Provenienza**

NOSTRI VIGNETI

**Uvaggio**

CHARDONNAY 100%

**Ceppi per ettaro**

5500

**Età dei ceppi**

30 ANNI

**Sistema allevamento**

GUYOT

**Esposizione al sole**

SUD / SUD EST

**Suolo**

BASE CALCAREA, MISTO ARGILLA

**Resa**

9000 KG PER ETTARO

