

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%

Cepi 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

