

Chardonnay

Piemonte DOC 2018

Il BOTOLO Azienda Agricola

il Piemonte DOC Chardonnay de il Botolo Azienda Agricola è un vino bianco eccellente. Il vitigno Chardonnay, assai vigoroso, è coltivato con successo in tutta italia, ma in Piemonte, nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo, la produzione ha ottenuto il riconoscimento DOC a conferma dell'eccellenza raggiunta dal prodotto in questa zona. Il Piemonte DOC Chardonnay de Il Botolo è un vino fresco, con sentori fruttati di banana e mela verde. Ha un'ottima mineralità, grazie alle brezze che arrivano dal mare di Liguria.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Piemonte

Denominazione DOC

Annata 2018

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Piemonte

Certificazione Convenzionale

Vitigno Chardonnay 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Zuccheri 4,95 g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino con sfumature che tendono al verde
salvia

Gusto Gradevole, armonico, vellutato,con caratteristici
sentori di banana e mela verde

Profumo Fresco, floreale, fruttato,

Abbinamenti Antipasti di mare, antipasti di terra, risotti di mare,
primi con pesce, secondi piatti di carni bianche

Temperatura di servizio 8° - 10°C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 200 m

Tipologia terreno Sabbioso - argilloso

Allevamento Guyot

Densità impianto 4600 viti/Ha

Età ceppi Oltre 25 anni

Resa per ettaro 75 q.li / Ha

Epoca vendemmia Inizio seconda decade di settembre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Vinificatori in acciaio inox in assenza di bucce

Affinamento Vasche in acciaio inox

Solfiti 153 mg/l

