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