



PIEMONTE DOC CHARDONNAY "An Costi"

"An Costi" è la nostra idea di Chardonnay proveniente dalle migliori vigne di colline che danno origine a questo vino frutto di un lungo percorso di ricerca e sperimentazione. È un vitigno che vanta di un'incridibile varietà di componenti aromatiche e dalle sue uve si ottiene un vino con ottimi aromi esaltati attraverso la fermentazione e l'affinamento in legno. Questo vino si adatta benissimo a lunghi affinamenti durante i quali perfeziona le sue caratteristiche sviluppando complessità e finezza, mantenendo quella che è la sua peculiarità principale: l'armonia.

IN VIGNA

Collocazione Geografica

Comune di Albugnano (AT), 500 metri s.l.m. con esposizione sud, sud-ovest.

Varietà: Chardonnay

Epoca di raccolta: selettiva vendemmia manuale, con cernita delle uve generalmente tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.

Anno di impianto: 2016, 2017

Sistema di allevamento: gujot

Tipologia di terreno: marne di sant'Agata, franco sabbioso

Resa ettaro: 100 q/ha

IN CANTINA

Sistema di vinificazione: diraspapigiatura e ottenimento del mosto fiore con pressatura soffice, seguita dalla fermentazione del mosto illimpidito in barrique. Terminata la fermentazione, il vino rimane nelle barrique a contatto con i lieviti per 12 mesi circa.

Affinamento: "sur lie" in barrique per 12 mesi

Periodo di imbottigliamento: fine estate successiva alla vendemmia

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Formati disponibili: 0,75l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Giallo dorato, esibizione di un delicato ventaglio di profumi che si apre con sentori di vaniglia, frutti esotici e una raffinata nota di cioccolato bianco. Al palato lascia il segno di un appagante equilibrio tra morbidezza, struttura e ottima persistenza.

Consigli per abbinamento: ottimo per accompagnare primi piatti strutturati, zuppe con frutti di mare, secondi a base di carni bianche e formaggi saporiti.

Temperatura di servizio: 12°



Az. Agr. Alle Tre Colline
di Carossa Franco
Albugnano (AT), Italia

www.alletrecolline.com
info@alletrecolline.com