



PIEMONTE DOC CHARDONNAY

Sebbene sia un grande vitigno internazionale a bacca bianca, lo Chardonnay si è ben adattato ai nostri terreni sabbiosi e tuffacei regalando sensazioni e caratteristiche particolari. Dalle uve Chardonnay produciamo due versioni, una ferma e l'altra vivace. Un vino dal gusto personale, nato dall'amore del produttore per questo vitigno e da una ricerca senza fine.

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: 1999, 2009, 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 a freddo e senza fare la malolattica il vino viene affinato "sur lie" per tre mesi circa in tini d'acciaio e legno.

Affinamento: non previsto

Periodo di imbottigliamento: primavera successiva alla vendemmia

Affinamento in bottiglia: non previsto

Formati disponibili: 0,75l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Giallo paglierino per questo vino dai profumi fruttati. All'assaggio è un'alternarsi tra sapidità e freschezza vivace.

Consigli per abbinamento: si accompagna molto bene ad antipasti, primi piatti leggeri e pesce. Molto piacevole anche fuori pasto.

Temperatura di servizio: 8°



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

www.alletrecolline.com
info@alletrecolline.com