

Ai Pian

PIEMONTE DOC CHARDONNAY



IN VIGNA

Denominazione	Piemonte Chardonnay Doc
Vitigno	100% Chardonnay
Vigneto	Uve provenienti da vigneti diversi
Estensione e comune	0,84 ettari; Coazzolo
Suolo	Substrato di argille, marne calcaree
Età media delle viti	10 anni
Esposizione e altitudine	Sud-Est/Ovest; 200 metri
Resa per ettaro	90 ql/Ha
Densità (ceppi/ha)	4.500
Sistema di allevamento	Guyot
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato
Concimi	Letame naturale
Diserbo	Meccanico
Vendemmia	Manuale in cassetta con selezione in vigna

IN CANTINA

Vinificazione	Breve macerazione in pressa a 20° C. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata per 10-15 giorni. In primavera avviene la rifermentazione in autoclave per la presa di spuma
Affinamento	4 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è giallo paglierino brillante. Naso tropicale, con sentori di pompelmo e banana. In bocca è grasso, potente e fresco dal finale lungo e persistente. Acidità e morbidezza vanno a braccetto.

A TAVOLA

Si abbina bene con antipasti a base di pesce, primi piatti con crostacei, creme di funghi, di patate e porri e con carni bianche in insalata. Temperatura di servizio suggerita 10 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT