

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