

PIEMONTE DOC CHARDONNAY "AGRICOLA SULIN"



Colore

Paglierino intenso con delicati riflessi verdognoli, brillante.

Profumo

Intenso bouquet con sentori floreali ed erbacei.

Gusto

Asciutto e gradevole, con note fruttate. E' un bianco di complessità e carattere notevoli.

Abbinamenti

Antipasti, piatti a base di pesce, uova e frittate di erbe, minestre, risotti.

Come servire

Temperatura di servizio 10-12° . Dato la complessità e corposità si consiglia vivamente di servire a temperature inferiori.

Conservazione

Bottiglie coricate al riparo dalla luce e in ambienti freschi. Può essere invecchiato per 8-9 anni grazie alla particolare vinificazione in botte di legno ed alle caratteristiche delle uve.

Lavorazione

Il mosto ottenuto dalla spremitura soffice delle uve, e stato travasato in una botte di legno di 25 Hl. dove , dopo la fermentazione, è rimasto a contatto delle fecci per 3 mesi.

Vitigni

Chardonnay

Descrizione dati Vigna

Vigna sita in località Madonna dei Monti, nel comune di Ottiglio (AL), ad una altitudine di 370 m. , con esposizione Sud-Est . L'estensione è di 13000 m. , anno di impianto 2008, il terreno ha composizione calcareo argilloso.