

## *Piemonte doc Chardonnay “L'Ambizioso”*



**Vitigno:** Chardonnay 100%

**Zona di produzione:** Agliano Terme, Asti, Piemonte

**Terreno:** calcareo, argilloso, sabbioso

**Sistema di allevamento:** guyot piemontese tradizionale

**Totale superficie:** 1 ha

**Età vigneti:** 15 anni

**Epoca vendemmia:** inizio settembre

**Vinificazione:** in bianco a basse temperature (18°C) per 20 giorni in vasche di acciaio

**Colore:** giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli

**Profumo:** delicato, con note fruttate di mela, banana, ananas e mandorle  
e sentori floreali di fiori bianchi di pesco

**Gusto:** fresco, piacevole e fine al palato con finale tipicamente amarognolo

**Gradazione:** 13% vol.

**Abbinamenti:** vino di grande versatilità, consigliato con aperitivi,  
ottimo in abbinamento con pesce, ideale con formaggi freschi a pasta molle

**Temperatura di servizio:** intorno a 8-10° C

**Longevità:** vino di pronta beva