

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