

PIEMONTE CHARDONNAY DOC

In den Hügeln der Langhe tauchte der Chardonnay erstmals in den letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts auf, aber die meisten Winzer haben ihn erst hundert Jahre später richtig in Betracht gezogen. 1985 bepflanzte der Winzerbetrieb Piazza einige Weinberge in San Rocco Seno d'Elvio mit dieser Rebsorte.

Die Zusammenführung dieser Trauben bringt jedes Jahr einen frischen und eleganten Weißwein hervor, der traditionell vinifiziert wird, um die für diese Rebsorte typischen, ausgeprägt aromatischen Merkmale zu bewahren.

Die Farbe ist von kristallklarem Strohgelb mit intensiven goldfarbenen Reflexen. Der ausgeprägte Duft ist umfassend und offenbart klare, fruchtige Noten von Bananen, Ananas und gelben Pfirsichen, ebenso wie einen Hauch von Salbei.

Der trockene Geschmack umhüllt den Gaumen mit Eleganz und hinterlässt einen guten und lang anhaltenden aromatischen Abgang.

Flaschengröße: 75 cl



Weinberg: Cichetta

Rebsorte: 100% Chardonnay

Lesezeit: erste Septemberdekade

Weinbereitung und Ausbau: Pressen der Trauben und Gärung bei niedrigen Temperaturen in Edelstahl.

Der Wein reift mindestens 6-8 Monate in Stahltanks und anschließend noch eine Weile im Keller in liegenden Flaschen.

Alkoholgehalt: 12,5-13 Vol.%

Farbe: kristallklares Strohgelb mit goldfarbenen Reflexen

Duft: frisch, ausgeprägt fruchtig mit Aromen von exotischen und gelbfleischigen Früchten, zarte blumige und aromatische Noten

Geschmack: frisch, voll und delikat mit einem guten aromatischen und lang anhaltenden Abgang

Kombination mit Speisen: zu kalten Vorspeisen, ersten und zweiten Gängen auf Basis von Fisch oder hellem Fleisch, sowohl aus dem Ofen als auch vom Grill