

PIEMONTE CHARDONNAY DOC

Sulle colline delle Langhe, lo Chardonnay ha fatto la sua prima comparsa negli ultimi decenni del 1800, ma la maggior parte dei viticoltori ha cominciato a prenderlo in giusta considerazione per la prima volta solamente un centinaio di anni dopo.

Nel 1985 l'azienda Piazza mise a dimora a San Rocco Seno d'Elvio alcune vigne di questa varietà.

Da una selezione delle migliori uve ogni anno si produce un vino bianco di grande carattere per una tiratura limitata di bottiglie

Il colore è cristallino, giallo con riflessi che tendono al dorato; il profumo ampio ed elegante, con chiare note di frutta matura a polpa gialla, frutti esotici fusi a note burrose.

Il sapore pieno avvolge la bocca con eleganza grazie all'equilibrio tra struttura e finezza. Sapido e lungo il finale, con lieve speziatura

Formati disponibili: 75 cl



Vigneto: Cicchetta a San Rocco Seno d'Elvio nel comune di Alba

Composizione: 100% Chardonnay

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione e maturazione: pressatura soffice dei grappoli. Per due terzi fermenta in barrique dal primo (nuove) al terzo passaggio. Dopo la fermentazione il vino resta in legno per 9 mesi circa sempre a contatto con le fecce fini e sottoposto a periodici "batonage". Il restante terzo fermenta ed affina in serbatoi di acciaio inox. Al nono mese le due partite vengono assemblate. Seguono altri tre mesi circa in acciaio inox per amalgamare i due vini. Messo in bottiglia, affina per 4/6 mesi prima di essere messo in commercio

Gradazione alcolica: 13,5%

Colore: cristallino, giallo con riflessi dorati.

Profumo: elegante con intensi sentori di frutta matura a polpa gialla, frutti esotici fusi a note burrose.

Sapore: pieno, avvolgente con un buon equilibrio tra struttura e finezza. Ottima freschezza e sapidità con finale lungo e lievi cenni speziati.

Abbinamento: antipasti di mare caldi, primi e secondi a base di pesce o carni bianche, cotti al forno o alla griglia.