

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.

Dal loro assemblaggio ogni anno produce un vino bianco fresco ed elegante, vinificato alla moda tradizionale per mantenere le spiccate qualità aromatiche tipiche del vitigno stesso.

Il colore è cristallino, giallo paglierino intenso con riflessi che tendono al dorato; il profumo ampio e prorompente, con chiare note fruttate di banana, ananas e pesca gialla accompagnate da una leggera sfumatura di salvia.

Il sapore secco avvolge la bocca con eleganza lasciando una buona persistenza aromatica.

Formati disponibili: 75 cl



Vigneto: Cicchetta

Composizione: 100% Chardonnay

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione e Maturazione: pressatura dei grappoli e fermentazione a basse temperature in vasche di acciaio. Il vino evolve circa 6-8 mesi in vasche d'acciaio, segue periodo di affinamento in bottiglia coricata in cantine interrate

Gradazione alcolica: 12,5-13%

Colore: cristallino, giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: fresco, spiccatamente fruttato con note di frutti esotici e a polpa gialla, lievi note floreali ed aromatiche.

Sapore: fresco, pieno e delicato con una buona persistenza aromatica.

Abbinamento: antipasti freddi, primi e secondi piatti a base di pesce o di carne bianca, cotti al forno o alla griglia.