



ACQUISTATO IL

La Fiur Piemonte Chardonnay DOC

2015

Chardonnay che passione



Lo Chardonnay è un bianco sicuramente non tipico per il Piemonte, ma che in questa terra sa dare grandi risultati, come nel caso di La Fiur di La Montagnetta. Chardonnay in purezza, profumato e fruttato, che non ha nulla da invidiare agli Chardonnay trentini. Un cin a Mimmo Capello!

La Montagnetta è una piccola realtà che in pochi anni ha saputo farsi notare, nonostante la concorrenza spietata che caratterizza questo spicchio di Piemonte. L'azienda si estende su 15 ettari di terreno, di cui 10 coltivati a vigneto. A fianco dei prodotti più innovativi è di grande pregio l'attenzione data alla Freisa, ?in quanto eredità storica secolare del nostro territorio?: parola di Mimmo.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud, 250-350 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Chardonnay 100%

Gradazione 13% vol.

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 1 anno da oggi

Abbinamento Perfetto come aperitivo, ideale in accompagnamento ai piatti più delicati, in particolare a base di pesce.

Vinificazione Diraspa-pigiatura e criomacerazione per 48 ore, quindi pressatura; fermentazione alla temperatura controllata di 18° per 20 giorni circa; affinamento circa 6 mesi sui lieviti e imbottigliamento nel mese di marzo.

Sensazioni Colore giallo paglierino; naso nettamente fruttato e floreale; in bocca è armonico, suadente, di buona acidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821