



ACQUISTATO IL

Piemonte Chardonnay DOC

2016

Lo Chardonnay in Piemonte



Chardonnay 95% e Sauvignon 5% per questo bianco piacevole ed equilibrato dal corpo importante. Una bella scoperta!

Siamo nel territorio del Basso Monferrato Astigiano, in frazione Bardella di Castelnuovo Don Bosco. Qui più di 3 secoli fa veniva eretta la Tenuta Tamburnin, denominata così ispirandosi ai tradizionali tamburi che accompagnavano le avanzate dell'esercito Savoia. Una location oggi molto ricercata per eventi e matrimoni, con la suggestiva cornice del viale di acacie e dall'abbraccio dei vigneti che incorniciano la Tenuta. La cura scrupolosa dei nove ettari vitati, denominati ?Conca d'Oro?, disposti ad anfiteatro attorno alla Tenuta Tamburnin regala le uve di alta qualità utilizzate per produrre questo blend dall'ottima struttura, elegante e leggermente speziato. La missione aziendale, sotto l'egida delle sorelle Elena, Valeria e Claudia Gaidano, è di produrre vini di alta qualità valorizzando il territorio, con un occhio attento alla sostenibilità e alle future generazioni.

Svinando

La Vigna

Terreno Argilloso e ferroso

Esposizione Sud-est, 300 m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Piemonte

Uve Chardonnay 95%, Sauvignon 5%

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 1 anno da oggi

Abbinamento Ricette a base di pesce o verdure, o entrambi!

Vinificazione Pigiatura soffice. Macerazione a freddo per circa 48 ore. Fermentazione in acciaio a bassissime temperature. Fermentazione malolattica al 50%.

Sensazioni Bianco piacevole ed equilibrato dal corpo importante

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