



ACQUISTATO IL

Piemonte Chardonnay DOC I Gelsi

2016

Corpo e struttura che non ti aspetti



Interpretazione molto classica dello Chardonnay che in una zona vocata alla Barbera ha saputo trovare una sua collocazione. Ricco, dai profumi di frutta con note di melone, bocca languida dal finale piacevolmente acido, è un bianco appagante, perfetto per chi cerca corpo e sostanza anche nei bianchi.

Cascina La Badia è una giovane realtà del Monferrato con 5 ettari vitati a Barbera e Chardonnay. Appartenuta per più di un secolo ad una famiglia storica di produttori di vini della zona, è ora di proprietà dei fratelli Ruggerone, imprenditori del luogo e grandi appassionati di vino. Un cin alla loro bellissima realtà!

Svinando®

La Vigna

Terreno Sabbioso/calcareo

Esposizione Sudest, 220 m.s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 13 % vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 1 anno da oggi

Abbinamento Pesce e crostacei, primi piatti ma anche carni bianche

Vinificazione Fermentazione a temperatura controllata parte in acciaio e parte in legno, breve affinamento sulle fecce nobili prima dell'imbottigliamento in primavera inoltrata

Sensazioni Profumi fruttati con sensazioni di melone, bocca morbida dalla piacevole 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