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!

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