



ACQUISTATO IL

Chardonnay Piemonte DOC

2019

Uno Chardonnay delle Langhe eccellente



Svinando®

Il vitigno Chardonnay, assai vigoroso, è coltivato con successo in tutta Italia, ma in Piemonte, nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo, la produzione ha ottenuto il riconoscimento DOC a conferma dell'eccellenza raggiunta dal prodotto in questa zona. Il Piemonte DOC Chardonnay de Il Botolo Azienda Agricola è un vino fresco, con sentori fruttati di banana e mela verde. Ha un'ottima mineralità, grazie alle brezze che arrivano dal mare di Liguria.

IL BOTOLO Azienda Agricola è una cantina portata avanti con passione: 16 ettari di vigneti sulle colline di Nizza Monferrato, nel cuore della produzione di vini di qualità che hanno dato fama al Piemonte e all'Italia. E' un'azienda a proprietà familiare voluta da Roberto de Silva, il fondatore, che all'amore per il Monferrato, la sua storia, la sua cultura, all'ammirazione per l'infinito rincorrersi delle sue colline, ha unito il suo sogno e la sua passione per creare vini di eccellenza. Nell'alta qualità dei vini c'è la cura, la passione nel lavoro, ma c'è anche il felice contributo della natura: i vitigni sono infatti coltivati su pendii soleggiati con un preciso orientamento che favorisce la migliore maturazione delle uve. Così Il Botolo esprime una varietà di sapori fruttati nei vini bianchi e vellutati ed eleganti nei rossi. Oggi la conduzione familiare continua con l'impegno e l'amore della moglie Diana de Silva Bracco nel proporre sempre ottimi prodotti che valorizzano il territorio.

La Vigna

| | |
|---------------------|----------------------------------|
| Terreno | Sabbioso-argilloso |
| Esposizione | Varie esposizioni e 200 m s.l.m. |
| Allevamento | Guyot |
| Densità imp. | 4600 viti/Ha |

Il Vino

| | |
|--------------------|-------------------|
| Tipologia | Vino bianco fermo |
| Provenienza | Piemonte |
| Uve | 100% Chardonnay |

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento menu a base di pesce

Vinificazione Vinificatori in acciaio inox in assenza di bucce

Sensazioni Colore giallo paglierino con sfumature che tendono al verde salvia; al naso è fresco, floreale, fruttato, con caratteristici sentori di banana e mela verde. In bocca è gradevole, armonico, vellutato. Vino equilibrato, raffinato, di buona struttura e persistenza.

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