



ACQUISTATO IL

Piemonte DOC Chardonnay 2021

2021

Morbido e fragrante



Svinando

Questo bianco di grande piacevolezza nasce da una lavorazione accurata di uve Chardonnay, con una piccola percentuale di Sauvignon Blanc. Tutti vitigni coltivati in azienda, uve "di proprietà". Piemonte DOC Chardonnay, la bottiglia è trasparente per permettere a chi lo acquista di apprezzare fin da subito le sue belle sfumature. Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso rivela essenze di fiori bianchi e sensazioni di frutta fresca. In bocca è morbido e fragrante, con una nota lievemente acida che ne incrementa la particolarità. Nasce da una pigiatura soffice, con macerazione a freddo per 24-48 ore. Segue quindi la fermentazione, sempre a bassa temperatura, e un periodo di affinamento di circa 4 mesi, in vasche di acciaio, "sur lie", con regolari bâtonnage. Si abbina bene a primi piatti delicati, secondi a base di pesce e carni bianche. Perfetto anche per gli amanti della cucina veg.

"Terra di santi e di vini". Ci troviamo a Castelnuovo Don Bosco, nel Basso Monferrato Astigiano. Qui si trova Tenuta Tamburnin, le cui origini risalgono alla seconda metà del 1700. Oggi l'azienda può contare su ben 20 ettari di terreno, di cui 9 a vigneto e 2 a nocciolo. Per il resto prati, boschi e il piccolo orto familiare. Per il pregio del luogo, dei suoi edifici e della cantina storica, Tenuta Tamburnin è posta sotto la salvaguardia dei beni di interesse storico e paesaggistico. L'origine del curioso nome deriva dal fondatore che si ispirò ai "tamburi" che si era soliti far rullare durante le avanzate del regio esercito dei Savoia, per incitare le truppe della fanteria in fase di attacco ai nemici. Oggi a gestirla sono le sorelle Elena, Valeria e Claudia Gaidano, con l'aiuto di papà Piergiorgio e con la consulenza dell'enologo Gianpiero Gerbi di Cordero Consunze.

La Vigna

Terreno Di origine marino sedimentaria con strati superficiali limoso-sabbiosi a carattere calcareo.

Esposizione Sud Est

Allevamento Spalliera

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Piemonte

Uve 85% Chardonnay 15% Sauvignon

Gradazione 13,5 % vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo Entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo e Menu di pesce

Vinificazione Pigiatura soffice e macerazione a freddo per 24-48 h. Fermentazione in acciaio a bassa temperatura. Affinamento: 4 mesi in acciaio "sur lies" con battonage e 1 mese in bottiglia

Sensazioni Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso presenta essenze di fiori bianchi e sensazioni di frutta fresca. Al palato si rivela morbido e fragrante, una nota lievemente acida ne incrementa la particolarità. Si abbina egregiamente a primi piatti delicati, piatti vegani, a base di pesce e carni bianche. La temperatura di servizio è di 8-10° C.

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