



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 mission 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.

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	Bianco Fermo Secco DOC
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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821