

Piemonte DOC Chardonnay

"Linea Classica" - Atalanta



Vitigno: Chardonnay



Zona di produzione: Nizza Monferrato



Giudizio organolettico: Limpido, brillante, colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo delicato, intenso e persistente con un sentore di banana che lo rende caratteristico. Gusto pieno, morbido e armonico.



Notizie utili: Il vitigno Chardonnay ha grandi capacità di adattamento ai più disparati ambienti pedoclimatici; infatti lo troviamo coltivato in tutto il mondo. Non poteva certo mancare in Piemonte dove ha dato risultati straordinari. Anche in questo caso il tipo di lavorazione da noi scelto è quello della "non lavorazione", cioè a dire interventi mirati solo se necessari, per non intaccare le caratteristiche del vino. Vino preferito da chi ama i bianchi in purezza, senza passaggio in legno.



Affinamento: 96 mesi acciaio



Alcool: 12,5%



Zuccheri: 4,00 g/l



Acidita' totale: 6,50 g/l



Abbinamenti gastronomici: A tutto pasto se a base di pesce o carni bianche. Accompagna molto bene gli antipasti. Ideale come aperitivo nei Wine Bar.



Servizio: 8-10°C

