



I vini bianchi

Piemonte Chardonnay DOC



Di colore giallo paglierino, si apre a piacevoli sensazioni di frutta e di fiori. Al palato si presenta fresco, di buona struttura, armonico e persistente.

Prodotto da uve 100 % Chardonnay

Sistema di allevamento A spalliera con potatura a Guyot corta

Caratteristiche del suolo Terreni in parte argillosi e in parte sabbiosi

Zona geologica collinare ad un'altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare. Vigneti esposti a sud-est.

Resa per ettaro 70 q.

Epoca di vendemmia Fine agosto – inizio settembre

Vinificazione In bianco con pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata.

Affinamento In vasche di acciaio inox, quindi in bottiglia per alcuni mesi prima della commercializzazione.

Temperatura di servizio E' consigliabile servirlo a 11°-12° C.

Gradazione alcolica ca. 13 %

Abbinamenti consigliati si abbina felicemente con piatti di pesce alla griglia e frittiture di pesce, crostacei, risotti di verdure, verdure crude in pinzimonio e carne bianca. Ottimo anche come vino da aperitivo.



I vini bianchi

Piemonte Chardonnay DOC *Oltre*



Di colore giallo paglierino con riflessi dorati regala all'olfatto piacevoli fragranze di frutta matura arricchite da note vanigliate. Al palato si presenta elegante, austero ma coinvolgente con sentori di spezie in grande equilibrio.

Prodotto da uve 100 % Chardonnay

Sistema di allevamento A spalliera con potatura a Guyot corta.

Caratteristiche del suolo Terreni in parte argillosi e in parte sabbiosi.

Zona geografica Collinare ad un'altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare. Vigneti esposti a sud-est.

Resa per ettaro Max. 50 q. selezionando le uve migliori.

Epoca di vendemmia Fine agosto – inizio settembre.

Vinificazione In bianco con pressatura soffice. La fermentazione è molto lenta ed è condotta in piccoli fusti nuovi di rovere.

Affinamento Per più di un anno in legno di Tronçais e di Allier; ulteriore affinamento in bottiglia per circa 8 mesi.

Temperatura di servizio E' consigliabile servirlo a circa 11°-12° C.

Gradazione alcolica ca. 13 %

Abbinamenti consigliati Si abbina a piatti importanti di pesce, carni bianche in salsa, sformati di verdure, crespelle e formaggi stagionati. Ottimo come vino da meditazione.



I vini bianchi

Moscato d'Asti DOC *Dolce come...*



Il vino ha un colore giallo paglierino intenso. Fine il *perlage* e di buona persistenza. Il profumo è fruttato ed aromatico. In bocca è fine; al palato si ritrova il fruttato presente nel *bouquet*.

Prodotto da uve 100 % Moscato

Sistema di allevamento A spalliera con potatura a Guyot corta.

Caratteristiche del suolo Terreni calcareo-argillosi.

Zona geologica Collinare con buona esposizione dei vigneti.

Resa per ettaro ca. 70 q.

Epoca di vendemmia Settembre

Vinificazione In bianco; le uve vengono parzialmente fermentate in vasche di acciaio inox.

Affinamento In bottiglia per alcuni mesi prima della commercializzazione.

Temperatura di servizio è consigliabile conservarlo e servirlo a circa 6°-8° C.

Gradazione alcolica ca. 5,5 %

Abbinamenti consigliati Si abbina con macedonie di frutta, dolci al cucchiaio, biscotti ed altri prodotti di pasticceria.