



I vini bianchi

Piemonte Chardonnay DOC



Evidenzia una giusta tonalità di giallo paglierino, il profumo aromatico ricorda l'acacia e la mela verde. Ha un sapore fresco e di buona persistenza..

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 una 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.

Grado alcolico ca. 13 %

Acidità totale minima 5 per mille

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*



Il vino ha un colore giallo carico, dai riflessi oro zecchino. Il profumo ha sentori di menta, acacia, nocciola, vaniglia e miele. In bocca ha buon corpo, grande finezza ed eleganza, con finale di liquirizia. La buona struttura, perfettamente bilanciata con l'acidità, permette di mantenere invariate le sue caratteristiche organolettiche anche per più di quattro anni.

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 una 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 14°-16° C.

Grado alcolico ca. 13 %

Acidità totale minima 5 per mille

Abbinamenti consigliati Si abbina a piatti di pesce, carni bianche in salsa, sfornati 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 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.

Grado alcolico ca. 5,5 %

Acidità totale minima 5 per mille

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