



"Nuvole"

PIEMONTE DOC CHARDONNAY

Uve:

100% Chardonnay provenienti da vigneti di proprietà.

Vendemmia:

Le uve vengono selezionate e raccolte a mano nell'ultima decade di settembre in cassette forate da 20 kg.

Vinificazione:

Pigiadiraspatura soffice e sosta in pressa chiusa per circa 12 ore.

Pressatura soffice ed ottenimento del mosto fiore.

Illimpidimento statico del mosto e aggiunta di lieviti selezionati *Saccaromyces cerevisiae*. Conduzione della fermentazione alcolica a 18° C, parte in barriques di Rovere francese da 225 litri, parte in serbatoi inox termocondizionati.

Illimpidimento spontaneo e travasi durante l'inverno per la frazione in inox; permanenza sulle fecce fini di fermentazione con l'ausilio dei batonnage fino alla primavera successiva per la frazione in barriques. Stabilizzazione a freddo a fine inverno per evitare la formazione di sedimenti in bottiglia.

Imbottigliamento:

Viene effettuato nella primavera successiva alla vendemmia, in bottiglia Borgognotta Ellenica Maya da 75 cl.

Caratteristiche analitiche:

Alcol 13 % Vol.

Acidità totale 5,50 g/l

Solforosa tot. Inferiore a 100 mg/l

Zuccheri residui 3.25 gr./l

Caratteristiche:

Colore paglierino con bei riflessi verdi, brillante.

Profumo fruttato, intenso, elegante con piacevoli e caratteristici sentori di fiori di acacia e minerali, armonico. Gusto sapido, armonico e corposo.

Abbinamenti:

Si adatta agli antipasti di carne e di pesce, a primi piatti leggeri, da aperitivo ed a tutta la cucina di mare.

Servire fresco, temperatura 8-10°C.



Strada per Canelli, 19 14051 Loazzolo (AT)

Reg. San Giovanni, 108 14053 Canelli (AT)

e-mail: info@pianbello.com info@cantineamerio.it www.pianbello.com