



# PIEMONTE DOC CHARDONNAY



## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Origine: dai vigneti con la migliore esposizione della tenuta a Nizza Monferrato  
Altitudine: 200 m s.l.m.  
Superficie: Ha 1,47  
Esposizione: varie  
Tipo di terreno: sabbioso - argilloso  
Densità impianti: 4600 viti/Ha  
Allevamento: guyot  
Età vigneto: oltre 25 anni

## NOTE TECNICHE

Varietà: 100% Chardonnay  
Conduzione vendemmia: manuale  
Vinificazione: vinificatori in acciaio inox in assenza di bucce  
Affinamento: vasche in acciaio inox  
Bottiglia: borgognotta tradition cc 750

## NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con sfumature che tendono al verde salvia; al naso è fresco, floreale, fruttato, con caratteristici sentori di banana e mela verde. In bocca è gradevole, armonico, vellutato. Vino equilibrato, raffinato, di buona struttura e persistenza.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo e per accompagnare menù a base di pesce, risotti e carni bianche.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 8° - 10°C

### Il Botolo Azienda Agricola

Strada Colombaro n.11, Nizza Monferrato (AT) Piemonte  
Telefono: 02 21772134 | p.iva 01155270059 |  
[www.ilbotolo.com](http://www.ilbotolo.com) | email: [info@ilbotolo.com](mailto:info@ilbotolo.com)

Seguici su   
[@ilbotolo\\_winery](https://www.instagram.com/ilbotolo_winery)