



PIEMONTE DOC CHARDONNAY BARRIQUE



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

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: una parte in acciaio e una parte in barrique di rovere francese di media tostatura

Affinamento: in acciaio e in barrique per circa 6 mesi

Bottiglia: borgognotta cc 750

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso presenta profumi intensi di banana e frutta esotica. Al palato rivela un buon equilibrio tra morbidezza, struttura e ottima persistenza.

L'affinamento in barrique di rovere francese di media tostatura dona complessità e ricche sensazioni olfattive con sfumature di vaniglia e miele d'acacia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo per accompagnare primi piatti strutturati, zuppe con frutti di mare, secondi a base di carni bianche e formaggi saporiti.

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 | email: info@ilbotolo.com

Seguici su:



@ilbotolo_winery



Il Botolo Azienda Agricola