



# PIEMONTE DOC CHARDONNAY BARRIQUE



## 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: 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 tradition 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](http://www.ilbotolo.com) | email: [info@ilbotolo.com](mailto:info@ilbotolo.com)

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