



PIEMONTE DOC CHARDONNAY



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: vinificatori in acciaio inox in assenza di bucce

Affinamento: vasche in acciaio inox

Bottiglia: borgognotta 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 | email: info@ilbotolo.com

Seguici su:
 [@ilbotolo_winery](https://www.instagram.com/ilbotolo_winery)
 [Il Botolo Azienda Agricola](https://www.facebook.com/IlBotoloAziendaAgricola)