



## Piemonte D.O.C. Chardonnay



**Vitigno:** Chardonnay 100%

**Vinificazione:** La vendemmia è precoce per salvaguardarne l'acidità che gli permetterà di conservarsi anche dopo il secondo anno di messa in bottiglia. Vinificazione operata totalmente in acciaio. Il risultato è un vino bianco secco appena frizzante.

**Gradazione:** Variabile in un range tra 11% vol e 13% vol.

**Degustazione:** **Colore:** giallo paglierino brillante, con riflessi verdi.  
**Odore:** buona intensità all'olfatto, con caratteristici profumi di banana e ananas.  
**Sapore:** armonico, acido e sapido. In bocca ritroviamo gli stessi aromi sentiti al naso.

**Abbinamento:** Data la sua sapidità si consiglia di accompagnarlo con cibi dolci. Inoltre si sposa bene con il pesce e le carni bianche. Perfetto come aperitivo.