



CODICE AMBIENALE SIMBOLO DESTINAZIONE RIFIUTO MACROCATEGORIA TIPO MATERIALE MATERIALE VETRO VERDE RACCOLTA VETRO BOTTIGLIE FOR 51 TAPPI SUGHERO DIFFERENZIATA CAPSULE IN CAPSULE RACCOLTA ALLUMINIO LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO BOTTIGLIE NON SONO ETICHETTA IN

Piemonte chardonnay DOC

Castello

5 Grappoli di BIBENDA 2016













Piemonte Chardonnay DOC



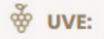
H FORMATO:

0,751 - 1,51 - 31



TIPOLOGIA:

Bianco



Chardonnay 100%



AFFINAMENTO:

Affinamento sulle fecce fini con frequenti batonnage per circa 9 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia di circa 12 mesi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12 - 14°C.



Si abbina felicemente a piatti di pesce salsati, carni bianche o formaggi. Ottimo come aperitivo.



PREMI:

5 grappoli BIBENDA 2016



NOTE DEGUSTATIVE:

Colore: Visivamente appare di un giallo paglierino netto che tende al dorato.

Profumo: Al naso si presenta con sentori fruttati, buccia di pompelmo, ananas e albicocca essiccata. Emergono poi i sentori secondari come il burro fuso, miele, nocciola e sensazioni minerali.

Gusto: In bocca si presenta sapido, caldo, pieno ma snello. È percepibile una lieve e piacevole vena tannica con fondo sapido-amarognolo.



Vino di grande ricchezza ed eleganza, caratteristiche conferite dal vitigno Chardonnay che trova ottimali condizioni produttive tra le colline di argille bianche di Gabiano.

Le contenute produzioni di uva per ettaro sono ottenute con rigorose potature e scelte delle uve in fase di raccolta che avviene a mano.

La vendemmia leggermente tardiva permette di ottenere grappoli di un intenso color oro con grande complessità aromatica ed elevati accumuli zuccherini.

La permanenza di 7 mesi in barrique dona a Castello complessità e sfumature ampie e definite, avvertibili sia all'olfatto che al palato.