



Piemonte Chardonnay MEJ

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: Fruttato di ananas e pesca con boise' leggero, ben amalgamato con i profumi varietali

Sapore: Armonico, fresco e persistenti

Abbinamenti: Si accosta ad antipasti e primi piatti leggeri, secondi a base di pesce o carni bianche, accompagna formaggi freschi o leggermente stagionati



Il Vigneto

Superficie (Ha): 1

Vitigni impiantati: Chardonnay

Anno di impianto: 1980

Numero ceppi per ettaro: 4000

Altitudine (m): 200 S.L.M.

Esposizione: Sud Sud-Ovest

Giacitura: Collinare

Natura del terreno: Argillosa

Pendenza del terreno: 20%

Come Nasce

Questo vino è stato ottenuto da vigneti in affitto situati nel comune di **Ottiglio Monferrato**.

Le uve intere sono state pressate dopo una breve macerazione, ed il mosto fiore ottenuto è stato posto, dopo una prima sfecciatura, in vasche termocondizionate dove si è svolta la **prima fase della fermentazione** alcolica alla temperatura di 18-20° C.

La fermentazione è poi continuata in piccole **botti di rovere francese** fino all'esaurimento degli zuccheri e dove è rimasto alcuni mesi per l'affinamento.