

## PIEMONTE DOC CHARDONNAY "AGRICOLA SULIN"



### Colore

Paglierino intenso con delicati riflessi verdognoli, brillante.

### Profumo

Intenso bouquet con sentori floreali ed erbacei.

### Gusto

Asciutto e gradevole, con note fruttate. E' un bianco di complessità e carattere notevoli.

### Abbinamenti

Antipasti, piatti a base di pesce, uova e frittate di erbe, minestre, risotti.

### Come servire

Temperatura di servizio 10-12° . Dato la complessità e corposità si sconsiglia vivamente di servire a temperature inferiori.

### Conservazione

Bottiglie coricate al riparo dalla luce e in ambienti freschi. Può essere invecchiato per 4-5 anni grazie alla particolare vinificazione in Botte di legno.

### Lavorazione

Il mosto ottenuto dalla spremitura soffice delle uve, è stato travasato in una botte di legno di 25 Hl. dove , dopo la fermentazione, è rimasto a contatto delle fecci per 3 mesi. E' stato imbottigliato nel Aprile 2017.

### Vitigni

Chardonnay

### Descrizione dati Vigna

Vigna sita in località Madonna dei Monti, nel comune di Ottiglio (AL), ad una altitudine di 370 m. , con esposizione Sud-Est . L'estensione è di 13000 m. , anno di impianto 2008, il terreno ha composizione calcareo argilloso.