

PIEMONTE DOC CHARDONNAY

## BEVIÒN

### IL VINO

Bottiglie prodotte (media)  
10000

#### Vinificazione

DIRADAMENTO DEI GRAPPOLI A FINE LUGLIO,  
VENDEMMIA MANUALE IN PICCOLE CASSETTE,  
PRESSATURA PNEUMATICA E SOFFICE DEI GRAPPOLI,  
FERMENTAZIONE

#### Affinamento

8 MESI IN SERBATOI INOX DA 50 HL

#### Colore

GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI

#### Profumo

AROMI DELICATI ED ELEGANTI

#### Sapore

BUONA DENSITÀ E SAPORITA PIENEZZA

#### Gradazione alcolica media

12,5 % VOL

#### Temperatura servizio

12-14 °C

#### Invecchiamento

2-3 ANNI



### IL TERRENO

#### Provenienza

NOSTRI VIGNETI

#### Uvaggio

CHARDONNAY 100%

#### Ceppi per ettaro

5500

#### Età dei ceppi

10 ANNI

#### Sistema allevamento

GUYOT

#### Esposizione al sole

SUD / SUD EST

#### Suolo

BASE CALCAREA, MISTO ARGILLA

#### Resa

9000 KG PER ETTARO

