

BEVIÒN

PIEMONTE DOC CHARDONNAY

Bezeichnung:	Piemonte DOC Chardonnay
Name:	Beviòn
Herkunft des Namens:	Beviòn ist der Nachname des alten Besitzers von diesem historischen Weinberg der von Großvater Alfonso in den 1950er Jahren gekauft wurde.
Herkunft:	Unsere Weinberge
Rebsorte:	Chardonnay 100%
Weinstöcke pro Hektar:	5500
Alter der Weinstöcke:	10 Jahre
Erziehungssystem:	Guyot
Sonneneinstrahlung:	Süd /Süd – Ost
Boden:	Kalksteinbasis, gemischter Ton
Ertrag:	9000 kg per Hektar
Produzierte Flaschen:	10.000
Vinifikation:	Ausdünnen der Trauben Ende Juli, Handlese in kleinen Kisten Anfang September, pneumatisches und sanftes Pressen der Trauben, Gärung.
Reifung:	8 Monate in Edelstahltanks 50 hl.
Farbe:	Strohgelb, mit goldenen Reflexen
Aroma:	Delikat und elegant
Geschmack:	Gute Dichte und schmackhafte Fülle
Alkoholgehalt:	13° - 13,5°
Serviertemperatur:	12 - 14°C
Reifungspotential:	2 - 3 Jahre
Kombinationen:	Diese Wein, harmonisch und fruchtig, passt sehr gut zu leichten Vorspeisen, feinen ersten Gängen und Fisch.
Rezensionen:	85/100 Guida Veronelli, 13/20 Guida L'Espresso.

