

T E N U T A

IL FALCHETTO



INCOMPRESO

PIEMONTE DOC
CHARDONNAY

VARIETÀ

100% Chardonnay

AREA DI COLTIVAZIONE

Santo Stefano Belbo - Calosso d'Asti

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Sabbia - Calcare - Marne arenarie

VENDEMMIA

Manuale, leggermente tardiva

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice delle uve, fermentazione alcolica ed affinamento in barrique da 2,25 hL e mantenimento del vino sulle fecce fini per 9 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi prima della vendita.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino intenso, aromi di frutta matura, frutta secca e vaniglia. In bocca è avvolgente con una spiccata nota minerale e buona acidità. Si consiglia il servizio ad una temperatura di 10-12°C in abbinamento a piatti di pesce o formaggi di media stagionatura.
