

T E N U T A

IL FALCHETTO



PIEMONTE DOC CHARDONNAY

VARIETÀ

100% Chardonnay

AREA DI COLTIVAZIONE

Santo Stefano Belbo - Calosso d'Asti

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Sabbia - Calcare - Marne arenarie

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice delle uve, fermentazione alcolica a temperatura controllata (18°C) per preservare gli aromi, mantenimento del vino sulle fecce fini per 4-6 mesi in acciaio inox.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino, aromi floreali e di frutta fresca. In bocca è avvolgente con un'ottima acidità e sapidità. Si consiglia il servizio ad una temperatura di 8-10°C in abbinamento a piatti di pesce o carni bianche. Ideale come aperitivo.