

VITIDAUTUNNO®

PIEMONTE

Denominazione di Origine Controllata

CHARDONNAY

Lo Chardonnay, vitigno di caratura internazionale, è usato per la produzione di alcuni tra i più famosi vini e spumanti.

Anche in Langa e nel Roero vanta alcune presenze particolarmente significative ed entusiasmanti.

La criomacerazione a freddo e la fermentazione a temperatura controllata, sia in carati di legno, che in acciaio, unite ad una successiva permanenza del vino in vetro, creano un prodotto di buona longevità, eccellente aromaticità e delicata complessità. Tufo, marna e minima presenza di pietra e fossili esaltano le straordinarie potenzialità di quest'uva.

Tipo di vino: bianco complesso e minerale.

Collocazione del vigneto: Alto Monferrato.

Giacitura e tipo di terreno: impasto estremamente variegato: limo calcareo e scheletro tufaceo.

Varietà di uva: Chardonnay 100%.

Cure nella preparazione: vendemmia e scelta delle uve manuale.

Tenore Alcool: 13,5%

Invecchiamento: legno piccolo, acciaio, vetro.

Tipo di bottiglia: Ricorda la Poirinetta, storico contenitore piemontese in vetro 0,75 - 1,5 L.

Imballo: casse da n. 6 bottiglie.

Colore: giallo paglierino scarico con vivi riflessi verdi.

Profumo: intenso, minerale e leggermente aromatico.

Sapore: fresco, leggermente aromatico con un leggero retrogusto di erba appena sfalciata.

Epoca di consumo: è consigliabile apprezzare la sua vena fruttata entro i 2 - 3 anni.

Temperatura di servizio: 10 - 11°C

Castellinaldo d'Alba (Cn)

Roero - Piemonte - Italia

12050 - Via San Salvario, 1

Tel. +39 0173 213066 - Fax +39 0173 214004

www.teocosta.it - teocosta@teocosta.it

