

PIEMONTE CHARDONNAY DOC

Alla vista si presenta giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, al naso risulta fresco e invitante, sprigionando note di frutta esotica gialla e agrumi. In bocca risulta fresco, ricco e aromatico con un'intrigante sapidità.

Tipologia: Piemonte D.O.C.

Varietà: 100% Chardonnay

Altitudine: 280m slm

Terreno: franco-limoso-argilloso

Epoca di raccolta: ultima decade di agosto

Vinificazione: l'uva, dopo aver subito cernita in vigneto, viene raccolta e introdotta in cantina, dove viene pigiata e pressata in maniera soffice. Il mosto, sfecciato per decantazione naturale, viene fermentato in serbatoi d'acciaio alla temperatura di 18°C, dove riposa sulle proprie fecce fini per alcuni mesi. Il vino viene imbottigliato durante l'inverno e commercializzato dopo alcuni mesi.



CAVALLERO
AZIENDA AGRICOLA