



## CHARDONNAY D.O.C.

Vitigno internazionale che in Piemonte trova tratti distintivi peculiari grazie alla particolarità del suolo e del microclima. Unico vino bianco dell'azienda a non avere un nome di fantasia in etichetta, lo Chardonnay di Beppe Marino si presenta di colore giallo paglierino, molto carico. Al naso emerge subito l'odore caratteristico fruttato e aromatico, connotato da note di vaniglia e frutta bianca. Il gusto è asciutto, pieno, fresco e sapido.

È particolarmente apprezzato come aperitivo, ma può essere indicato in abbinamento a portate di pesce o con piatti a base di carne bianca

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E TECNICHE

**ZONA D'ORIGINE:** Piemonte - Langhe, comune di Mango (CN)

**VINIFICAZIONE:** Classica vinificazione in bianco, pigiatura, macerazione in vinificatori automatici per un giorno, allo scopo di meglio arricchire il mosto di sostanze aromatiche. Svinatura, pressatura del mosto/bucce, pulitura del mosto tramite sedimentazione, fermentazione controllata a 18/20 C° per circa 7 giorni, travaso e affinamento in vasca d'acciaio per 3 mesi. Pulitura e messa in bottiglia.

**COLORE:** Giallo paglierino carico.

**PROFUMO:** Fruttato caratteristico con una aromaticità molto intensa e persistente con note di vaniglia e frutta bianca.

**GUSTO:** Gusto asciutto, concentrato, fresco, pieno con buona struttura e persistenza.

**ABBINAMENTI:** Può essere utilizzato come aperitivo grazie alla sua freschezza e fruttuosità o con piatti di pesce e carni bianche.

**Alcool:** 12,5 %

**Acidità Totale:** 6 gr/l



Tulipano



100% uve di Chardonnay, resa 90 q.li/ha



10-12°C



Conservare bottiglia in verticale