



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

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: 5,5 gr/l

SMALTIMENTO IMBALLAGGI		
RACCOLTA DIFFERENZIATA		
BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO
GL70	C/ALU 90	LDPE 04
VETRO	ALLUMINIO	PLASTICA
verifica le disposizioni del tuo Comune		

