

Piemonte Chardonnay DOC “Bourg”

Vitigno: 100% Chardonnay

Esposizione: Sud-ovest

Tipo di terreno: Calcareo

forma di allevamento: Guyot

Anno di impianto dei vigneti:

Resa per ettaro: 60 Ql/Ha

Epoca vendemmia: fine agosto-inizio settembre

Vinificazione: raccolta manuale in cassette forate da 20 kg, pressatura soffice delle uve intere con successiva breve decantazione a freddo del mosto;

fermentazione in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio

Fermentazione Malolattica: non svolta

Affinamento: sette-dieci mesi sui propri lieviti in barrique con batonnages settimanali per i primi quattro-sei mesi

Imbottigliamento: nella primavera-estate successiva alla vendemmia

Affinamento in bottiglia: sei mesi

Prima annata di produzione: 2011

Capacità bottiglie: 0,75 l, 1,5 l

Bottiglie prodotte : 4000

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: complesso, note minerali, sentori di frutta matura e sfumature tostate in buona armonia

Gusto: sapido, pieno, persistente e dotato di buona struttura e freschezza

Temperatura di servizio: 15°C

Accostamenti: carni bianche e pesci ricchi di struttura come il salmone, da provare anche con ostriche o con formaggi di capra freschi o mediamente stagionati