



## VINO BIANCO SECCO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**VITIGNO** Chardonnay 100%

**PRODUZIONE** 100QL\Ha

### AREA DI PRODUZIONE

Le uve destinate alla produzione di questo Vino provengono dalle soleggiate colline che si trovano a Santa Libera di Canelli, in una posizione in cui escursioni termiche tra notte e giorno sono elevate, così da garantire un elevato apporto in fatto di aromi e profumi.

### COLTIVAZIONE DEL VIGNETO

**Forma di allevamento** "Guyot" basso  
Impianto su collina a 300 metri s.l.m.

**Pendenza:** 25%

**Natura del terreno:** Calcareo

**Esposizione:** Sud - Est

### VINIFICAZIONE

Dopo un meticoloso diradamento pre-vendemmiale, atto a limitare la produzione in favore di un sensibile aumento qualitativo, l'uva raccolta manualmente viene posta direttamente in pressa, previa una breve criomacerazione delle bucce in pressa.

Il mosto così ottenuto dalla pressatura viene refrigerato per favorire il deposito della feccia, quindi viene decantato e avviato in vasche termicondizionate dove avverrà la fermentazione alcolica a 17-18° C.

A fine fermentazione verrà di nuovo raffreddato per evitare la fermentazione malolattica. L'imbottigliamento avviene nella primavera successiva la vendemmia, previa stabilizzazione.

### AFFINAMENTO

Minimo 3 mesi in bottiglia

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Giallo paglierino intenso con riflessi tendenti al verde

**Bouquet:** Estremamente fruttato, fresco con aromi che richiamano la frutta tropicale

**Sapore:** Secco e gentile al palato, di ottima persistenza e buona acidità.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5 % vol

### ABBINAMENTI

Antipasti di mare, risotti, ottimo con tutti i pesci, splendido come aperitivo.

**DA SERVIRE** 10-12°C

**CONFEZIONI** Bottiglie da 0,75 L

### CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE

In posizione verticale, in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di luce di calore e di vibrazioni.