

PIEMONTE DOC CHARDONNAY MYRICAIE



Varietà: 100%Chardonnay

Caratteristiche del vigneto: Terreno: Sabbioso con forte presenza di scheletro. Altitudine: 200 m.s.l.m. Esposizione: Sud

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve per estrarre solo il meglio del succo. Inizio della fermentazione in acciaio con successivo batonnage sulle fecce nobili e fine fermentazione in legno.

Affinamento: 9 mesi in botte grande di rovere

Nasce da uve Chardonnay provenienti dai migliori terroir della tenuta. Dalla fermentazione in tonneau di rovere della foresta di Aliser, si ottiene un vino sontuoso, intimamente connesso alla polpa del frutto.

Colore: Giallo paglierino intenso

Il bouquet è ampio, sentori di menta e cedro candito. A seguire, note di banana matura e ananas. Profumo floreale di evidente suadenza, fragranza e spezziosità, note di vaniglia. Spolverate di zucchero a velo sul finale.

In bocca si presenta pieno e maturo, pacifica convivenza fra freschezza e morbidezza con un retrogusto di frutta secca

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 13° C.

Lo Chardonnay Myricaie, é chiamato così perché l'omonima e celeberrima raccolta di poesie di Giovanni Pascoli, racconta della vita nei campi.