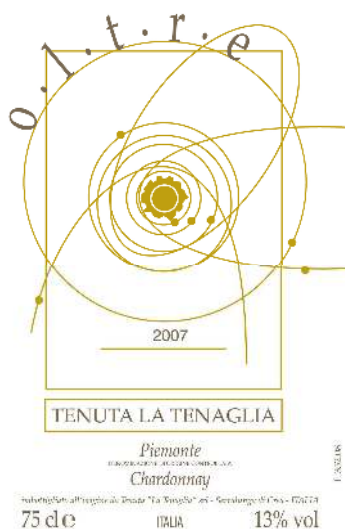


# Piemonte Chardonnay DOC “Oltre”



**Prodotto da uve:** 100% Chardonnay

**Sistema di allevamento:** a spalliera con potatura a Guyot corta

**Caratteristiche del suolo:** terreni in parte argillosi e in parte marnosi

**Zona geologica:** collinare ad un'altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare. Vigneti esposti a sud-est

**Resa per ettaro:** max 50 q. selezionando le uve migliori

**Epoca di vendemmia:** fine agosto – inizio settembre

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice. La fermentazione è molto lenta ed è condotta in piccoli fusti nuovi di rovere

**Affinamento:** per più di un 24 mesi in barrique di rovere francese; ulteriore affinamento in bottiglia per circa 8 mesi

**Note organolettiche:** di colore giallo paglierino con riflessi dorati regala all'olfatto piacevoli fragranze di frutta matura arricchite da note vanigliate. Al palato si presenta elegante, austero ma coinvolgente con sentori di spezie in grande equilibrio.

**Temperatura di servizio:** è consigliabile servirlo a circa 11°-12°C

**Abbinamenti consigliati:** si abbina a piatti importanti di pesce, carni bianche in salsa, sformati di verdure, crespelle e formaggi stagionati. Ottimo come vino da meditazione.