



CASTAGNOLE DELLE LANZE

PIEMONTE CHARDONNAY

Piemonte DOC Chardonnay

Nato dall'adattamento d'eccellenza di un nobile vitigno internazionale nelle storiche colline piemontesi, il Piemonte DOC Chardonnay esprime una perfetta sintesi tra finezza d'oltralpe e vocazione territoriale. Questo vino bianco unisce un bouquet fragrante di frutta esotica e fiori bianchi a un sorso vellutato e armonico, ideale per chi cerca freschezza ed eleganza

VITIGNO: 100% Chardonnay

GRADAZIONE: 13,5%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SUOLO: Argilloso-calcareo

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine agosto

VINIFICAZIONE: La diraspatura non è totale; alcuni raspi vengono mantenuti durante la fermentazione. Macerazione a freddo in pressa per alcune ore (3-4 ore). Pressatura soffice delle uve in una pressa a membrana orizzontale. Utilizzo di lieviti selezionati. Fermentazione in assenza di bucce in serbatoi d'acciaio. Affinamento: in barrique di rovere francese per circa 6 mesi

COLORE: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini

PROFUMO: Intenso con sentori floreali, fruttati e speziati

SAPORE: Secco ma vellutato, morbido, fresco, con retrogusto amarognolo

ABBINAMENTI: Si abbina perfettamente a buffet freddi, antipasti, primi piatti leggeri, carni bianche e secondi di pesce

TEMP. SERVIZIO: 8 – 10 °C

FORMATI: 0,75 l



Dogliotti 1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT) - Italia
info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com