

PIEMONTE CHARDONNAY

Denominazione di origine controllata

VITIGNO: Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,0% vol.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata con successivo assemblaggio con il 5-15% della vendemmia precedente affinato in barrique

MATURAZIONE: Breve permanenza sui lieviti



GRAPE VARIETY: Chardonnay

ALCOHOL CONTENT: 14.0% vol.

VINIFICATION: Soft pressing and fermentation at controlled temperature, followed by the blend with 5-15% of wine from the previous vintage aged in barriques

AGEING: Some months on the lees

NOTE

