

## **PIEMONTE CHARDONNAY D.O.C.**

**Vendemmia 2019**

*ALE'*

**Varietà:** Chardonnay 100%

**Note storiche:** vino bianco molto pregiato, le sue uve si coltivano in tutto il mondo, perché il vitigno si adatta bene a molti territori internazionali. Anche in Piemonte quindi ne risulta un vino dal sapore corposo, sapido ed equilibrato.

**Vigneti e terroir:** i vigneti a bacca bianca hanno di solito bisogno di un clima fresco per sviluppare al meglio le loro caratteristiche peculiari, quali l'acidità e la freschezza. Per questo il terreno scelto è in una vallata, sotto il cimitero di Sala, chiamata dai paesani *Madonna*. Dal di sopra di questo vigneto si gode una vista che spazia dai paesi limitrofi fino (nelle migliori condizioni climatiche) al Monte Rosa: per questo è meta ogni settimana di molti turisti. Il vigneto ha un'età di circa 20 anni.

**Colore:** giallo dorato

**Note sensoriali:** vino dal sapore corposo, sapido, fresco ed equilibrato. Profumo di frutta matura (mela, ananas e banana), con spiccate note di mineralità al gusto.

**Abbinamenti:** ottimo con aperitivi da bancone, antipasti, formaggi poco stagionati, primi, crudi e fritti a base di pesce, carni bianche, ben si sposa con paste ripiene, purché non siano farcite di carne rossa.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

**Gradazione alcolica:** 13% Vol.

**Formati disponibili:** 0,75L, 1,5L, 5L, 10L, 20L, 34L, 54L



---

*“Il vino bianco va servito assiderato”*  
Totò