



Alle Tre Colline



Vini bianchi

PASI'

Piemonte

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Chardonnay

IN VIGNA

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Comune di Albugnano (AT), 470 metri s.l.m. con esposizione sud, sud-ovest

VARIETA': 100% chardonnay

EPOCA DI RACCOLTA: ultima settimana di agosto, prima settimana di settembre

ANNO DI IMPIANTO: 1999, 2009, 2016, 2017

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

TIPOLOGIA DI TERRENO: terreno limo-sabbioso

RESA ETTARO: 100 q/ha

IN CANTINA

LAVORAZIONE E VINIFICAZIONE: diraspo-pigiatura e ottenimento del mosto fiore con pressatura soffice, seguita dalla fermentazione del mosto illimpidito a freddo e senza fare la malolattica il vino viene affinato "sur lie" pre tre mesi circa in tini d'acciaio.

AFFINAMENTO: non previsto

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Giallo paglierino per questo vino dei profumi fruttati. all'assaggio è un'alternarsi tra sapidità e una vivace freschezza.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: si accompagna molto bene ad antipasti, primi piatti leggeri e pesce. molto piacevole anche fuori pasto per aperitivi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8°C



Az. Agr. Alle Tre Colline di Carossa F.
Albugnano (AT), Italia