



Piemonte chardonnay DOC

Castello

5 Grappoli di BIBENDA 2016



DENOMINAZIONE:
Piemonte Chardonnay DOC

FORMATO:
0,75l - 1,5l - 3l

TIPOLOGIA:
Bianco

UVE:
Chardonnay 100%

AFFINAMENTO:
Affinamento sulle fecce fini con frequenti batonnage per circa 9 mesi.
Ulteriore affinamento in bottiglia di circa 12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
12 - 14°C.

ABBINAMENTO:
Si abbina felicemente a piatti di pesce salsati, carni bianche o formaggi. Ottimo come aperitivo.

PREMI:
5 grappoli BIBENDA 2016

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore: Vivacemente appare di un giallo paglierino netto che tende al dorato.

Profumo: Al naso si presenta con sentori fruttati, buccia di pompelmo, ananas e albicocca essiccata. Emergono poi i sentori secondari come il burro fuso, miele, nocciola e sensazioni minerali.

Gusto: In bocca si presenta sapido, caldo, pieno ma snello. È percepibile una lieve e piacevole vena tannica con fondo sapido-amarognolo.

NOTA DEL VIGNAIOLO:

Vino di grande ricchezza ed eleganza, caratteristiche conferite dal vitigno Chardonnay che trova ottimali condizioni produttive tra le colline di argille bianche di Gabiano.

Le contenute produzioni di uva per ettaro sono ottenute con rigorose potature e scelte delle uve in fase di raccolta che avviene a mano.

La vendemmia leggermente tardiva permette di ottenere grappoli di un intenso color oro con grande complessità aromatica ed elevati accumuli zuccherini.

La permanenza di 7 mesi in barrique dona a Castello complessità e sfumature ampie e definite, avvertibili sia all'olfatto che al palato.

MACROCATEGORIA	TIPO MATERIALE	CODICE AMBIENALE MATERIALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
BOTTIGLIE	VETRO VERDE	GL 71		RACCOLTA VETRO
TAPPI	SUGHERO	FOR 51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA
CAPSULE	CAPSULE IN STAGNO	TIN 42		RACCOLTA ALLUMINIO
ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSITE IN FRONTE E RETRO BOTTIGLIE NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DALLA BOTTIGLIA IN VETRO			