



Tenuta
Olim Bauda

Piemonte Chardonnay Doc “I Boschi”



Vitigno: Chardonnay 100%.

Note degustative: colore giallo paglierino carico, bouquet fine intenso e piacevole. Al gusto si presenta sapido e aggraziato di buona struttura e persistenza.

Vinificazione: la selezione delle uve Chardonnay si svolge generalmente nella prima settimana del mese di settembre. Successivamente, la sera stessa, è diraspata e pigiata, come è nostra tradizione, nella cantina della Tenuta e messa in tini di acciaio inox ad una temperatura di 12°C. Dopo la separazione dalle bucce solo una parte del mosto viene introdotto in barriques dove si completa la fermentazione alcolica, mentre la restante parte rimane in tini di acciaio. Dopo qualche mese di affinamento sulle fecce mantenute in sospensione da frequenti batonnages, nel mese di giugno si procede all'imbottigliamento.

Servizio: 14°C

Questo gioca da straniero... Poche migliaia di bottiglie di Chardonnay, perché nella zona in realtà il vitigno arrivò nell' '800, ed è questo il motivo per cui se ne trovano vigneti sparsi qua e là tra Monferrato e Langhe. Si apprezza a pieno solo dopo 3/4 anni di affinamento in bottiglia e solo allora si può comprendere che in effetti il Piemonte non è niente male anche per questo vitigno... Dino