



Piemonte Chardonnay DOC

“I Boschi”

Vitigno: Chardonnay 100%.

Vigneto: Le uve provengono da vigneti situati nei comuni di Fontanile e Castel Boglione, dove le Marne di Sant'Agata fossile si fondono a tratti con arenarie con una buona presenza di calcare.

Vinificazione: La selezione delle uve si svolge generalmente nella prima settimana di Settembre. La sera stessa l'uva viene pressata nella cantina della tenuta e il mosto messo in tini di acciaio inox ad una temperatura di 8°C per alcuni giorni. Successivamente viene travasato e riscaldato ad una temperatura di 15° per la fermentazione che solo in parte avverrà in barriques, mentre la restante rimane in tini di acciaio. Dopo qualche mese di affinamento sulle fecce mantenute in sospensione da frequenti batonnages, nel mese di Giugno/Luglio si procede all'imbottigliamento.

Abbinamenti: Da provare con tajarin al tartufo bianco, scampi crudi, pizza con mozzarella di bufala o glara di mele.

OLFATTO

Bouquet fine intenso e piacevole con sentori di agrumi e ananas. Una lieve nota burrosa ammorbidisce le sensazioni olfattive.

VISTA

Colore giallo paglierino carico.

GUSTO

Al gusto si presenta sapido, aggraziato, di ottima struttura, ricco, fresco e persistente.



“Questo gioca da straniero. Poche migliaia di bottiglie di Chardonnay, perché nella zona in realtà il vitigno arrivò solamente 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 sui bianchi.”

Dino