



Tenuta  
*Olim Bauda* dal 1961®

# 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 fondano a tratti con arenarie con una buona presenza di calcare.

Vinificazione: La vendemmia avviene generalmente nella prima settimana di settembre. In cantina si procede a una pressatura soffice, utilizzando esclusivamente il mosto fiore. Il mosto ottenuto viene mantenuto a bassa temperatura (circa 5°C) per 36 ore a contatto con le fecce fini, con bâtonnage, al fine di favorire l'estrazione aromatica. Segue una decantazione statica, dopo la quale il mosto velato viene messo a fermentare in tino di legno da 50 hl, per circa 15 giorni. Al termine della fermentazione, il vino viene travasato in tonneau (di cui il 10% nuovi), dove affina per circa un anno. Durante questo periodo non vengono effettuati bâtonnage, privilegiando un'evoluzione in riduzione fino al momento dell'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