

MYRICAE | Piemonte DOC Chardonnay



TERRENO Sabbioso con forte presenza di scheletro
SOIL *Sandy with strong presence of skeleton*



UVAGGIO 100% Chardonnay
GRAPE *100% Chardonnay*



COLORE Giallo paglierino intenso
COLOR *Deep straw yellow*



SENTORI Soffiate di menta e cedro candito. A seguire note di burro nocciola
AROMA *Mint and candied cedar followed by notes of hazelnut butter*



SAPORE Pieno e morbido con un retrogusto di frutta secca
FLAVOR *Full and soft with a dry fruit aftertaste*



GRADAZIONE 12,5-13,5 % vol. (a seconda delle annate)
ALCOHOL CONTENT *12,5-13,5 % vol. (according to the vintages)*



TEMPO DI AFFINAMENTO 9 mesi in botte grande di rovere, successivo affinamento in bottiglia
AGING *9 months in in large oak barrel and subsequent refinement in bottles*



FERMENTAZIONE In acciaio con successivo batonnage sulle fecce nobili
FERMENTATION *Steel with subsequent batonnage on the lees noble*



TEMPERATURA DI SERVIZIO 13°C
SERVING TEMPERATURE *13°C*



James Suckling - 89 punti - annata 2018
Luca Maroni - 92 punti - annata 2018
Guida Veronelli - menzione in guida - annata 2019
Merano Wine Hunter - diploma oro - annata 2019
Guida Bibenda - 4 grappoli - annata 2019

