

PRIMO BIANCO | Piemonte DOC Chardonnay



TERRENO Limoso - calcareo con affioramenti di argilla
SOIL *Silty calcareous soil with clay outcrops*



UVAGGIO 100% Chardonnay
GRAPE *100% Chardonnay*



COLORE Giallo paglierino
COLOR *Straw yellow*



SENTORI Ananas, papaya e mango con richiami di agrumi nel finale
AROMA *Pineapple, papaya and mango with delicate citrus hints*



SAPORE Fresco, sapido e ricco di mineralità
FLAVOR *Fresh, sapid and rich in minerality*



GRADAZIONE 12,5-13,5 % vol. (a seconda delle annate)
ALCOHOL CONTENT *14-15 % vol. (according to the vintages)*



TEMPO DI AFFINAMENTO 6 mesi in vasche d'acciaio
AGING *6 months in stainless steel tanks*



FERMENTAZIONE Pressatura soffice, fermentazione lenta a bassa temperatura
FERMENTATION *Soft pressing, slow fermentation at low temperature*



TEMPERATURA DI SERVIZIO 8/10 °C
SERVING TEMPERATURE *8/10 °C*