

PIEMONTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CHARDONNAY
Valletta

DENOMINAZIONE: Piemonte d.o.c. Chardonnay
VIGNETI: Comune di Costigliole d'Asti
VITIGNO: Chardonnay 100%
RESA PER ETTARO: hl. 60
ESPOSIZIONE: Nord-Sud-Est
TERRENO: sabbioso - calcareo
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

FERMENTAZIONE: in piccoli botti di legno da 225 lt. nuove ad una controllata
AFFINAMENTO: nelle stesse botti della fermentazione sulle fecce fini
per un periodo minimo di 12 mesi, seguito da un affinamento in bottiglia di 6 mesi
CARATTERISTICHE: di colore giallo d'orato con riflessi verdognoli tipici
PROFUMO: fresco e fruttato con sentori floreali
SAPORE: ampio, fruttato e persistente
ABBINAMENTO: si adatta bene ai piatti dai sapori delicati e ai frutti di mare
GRADAZIONE ALCOLICA: 13%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9° C.



vitigno
CHARDONNAY

DANTE & RIVETTI

Azienda Agricola . Località Bricco di Neive, 12 . 12052 Neive (CN) Italia
www.danterivetti.com