



COPPO

1892

MONTERIOLO PIEMONTE CHARDONNAY DOC



La presenza dello Chardonnay in Piemonte è attestata a partire dalla prima metà dell' 800 grazie a Filippo Asinari, conte di San Marzano e Costigliole. Al suo rientro dalla Francia, dove aveva collaborato al fianco di Napoleone, portò con sé alcune barbatelle di Chardonnay dalle più famose vigne di Borgogna. La loro presenza sul territorio ancora perdura, perché la composizione del nostro suolo e il microclima a loro congeniale, ne ha permesso il radicarsi.

DENOMINAZIONE: Piemonte Chardonnay Doc

VITIGNO: 100% Chardonnay

ESPOSIZIONE: sud-sud est

TIPO DI TERRENO: marna argilloso-calcareo con prevalenza di limo

ALTITUDINE VIGNETI: 200 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PERIODO VENDEMMIA: settembre

VENDEMMIA: selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano in cassette da 20 Kg

VINIFICAZIONE: pressatura soffice e fermentazione in barrique

MALOLATTICA: parzialmente svolta

AFFINAMENTO: in barrique sui lieviti con frequenti batonnages

COLORE: giallo paglierino brillante

AL NASO: frutta esotica come mango e banana, fresche sensazioni vegetali di peperone verde.

IN BOCCA: ottima struttura equilibrata da una vena acida fresca e netta.

ABBINAMENTI: tagliatelle ai funghi porcini, coniglio in padella, pinzimonio di verdure estive.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°

FORMATI: 0,375 l - 0,750 l - 1,5 l - 3 l

