



# Chardonnay

Piemonte DOC 2018

**Il BOTOLO Azienda Agricola**

---

Il Piemonte DOC Chardonnay de il Botolo Azienda Agricola è un vino bianco eccellente. Il vitigno Chardonnay, assai vigoroso, è coltivato con successo in tutta Italia, ma in Piemonte, nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo, la produzione ha ottenuto il riconoscimento DOC a conferma dell'eccellenza raggiunta dal prodotto in questa zona. Il Piemonte DOC Chardonnay de Il Botolo è un vino fresco, con sentori fruttati di banana e mela verde. Ha un'ottima mineralità, grazie alle brezze che arrivano dal mare di Liguria.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Piemonte
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2018
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Certificazione</b>	Convenzionale
<b>Vitigno</b>	Chardonnay 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Zuccheri</b>	4,95 g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino con sfumature che tendono al verde salvia
<b>Gusto</b>	Gradevole, armonico, vellutato, con caratteristici sentori di banana e mela verde
<b>Profumo</b>	Fresco, floreale, fruttato,
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di mare, antipasti di terra, risotti di mare, primi con pesce, secondi piatti di carni bianche
<b>Temperatura di servizio</b>	8° - 10°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	200 m
<b>Tipologia terreno</b>	Sabbioso - argilloso
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	4600 viti/Ha
<b>Età ceppi</b>	Oltre 25 anni
<b>Resa per ettaro</b>	75 q.li / Ha
<b>Epoca vendemmia</b>	Inizio seconda decade di settembre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Vinificatori in acciaio inox in assenza di bucce
<b>Affinamento</b>	Vasche in acciaio inox
<b>Solfiti</b>	153 mg/l

