

PUNTET

Piemonte Chardonnay Doc



TENUTA
LA MERIDIANA
ORIGINAL BARBERA SINCE 1890



Tipologia terreno: marnoso-argilloso

Altimetria: 220 m

Ceppi/ha: 4630

Resa/ha: 9 t

Raccolta: manuale

Forma di allevamento: guyot

Esposizione: Est



Vinificazione: le uve per ottenere questo vino vengono vendemmiate in due momenti distinti e pressate delicatamente. Per entrambe le vendemmie, il mosto ottenuto viene stabulato per una settimana sotto i 5°C con batonnage giornalieri. Una volta chiarificato, il mosto viene fatto fermentare ad una temperatura compresa tra i 14 e 18°C. Terminata la fermentazione, le due masse vengono unite ed affinate in acciaio sulle proprie fecce fini per 8 mesi con batonnage settimanali.



Alcol: 13,5% vol



Degustazione: questo vino si presenta di un colore giallo carico con sentori di pesca, pera e frutto della passione. Nonostante una struttura importante, dovuta ad una parte di vendemmia tardiva dello Chardonnay, la beva risulta agile grazie ad una vivace acidità. Finale vellutato e persistente.



Abbinamenti tipici: Aperitivi, crostacei, formaggi freschi

Abbinamento Top: Parmigiano reggiano.

Abbinamento inusuale: Pollo al curry.

T° di servizio: 8-9°C

