



Riva Granda

PIEMONTE CHARDONNAY D.O.C.

2016

Colore: giallo paglierino dorato con riflessi verdognoli.

Al naso: sensazioni vegetali di erbe di campo e poi fruttate di frutta gialla ed esotica, fiori bianchi in un quadro finale di suggestioni minerali, che aumentano con l'affinamento in bottiglia

In bocca: pieno, con una piacevole freschezza di fondo, ricordo fruttato nel finale, sapido e persistente.

Abbinamenti ideali: piatti a base di pesce e crostacei, ostriche, primi con condimenti delicati, carni bianche; il tempo e l'affinamento in bottiglia ne aumentano la complessità e ne ampliano gli abbinamenti.

Temperatura di servizio: 12 °C

I VIGNETI

Vitigno: Chardonnay

Forma di allevamento: Guyot classico

Densità piante Ha: 4500 ceppi per Ha

Terreno: marnoso friabile, con una buona componente sabbiosa e contenuta componente limosa e argillosa, presenza di scheletro pietra arenaria con

inclusi ferrosi e di carbonato di calcio.

Esposizione: Sud-Ovest, Ovest

Altezza sul livello del mare: 370 m/Sm

Localazione vigneti: Cassinasco (AT)

Vendemmia: fine agosto, raccolta a mano in piccole cassette da 20 kg

IL VINO

Prima annata prodotta: 2008

Vinificazione e Affinamento: pressatura soffice, e successiva fermentazione parte in acciaio e parte in legno, permanenza sui lieviti per 9 mesi con frequenti

batonnage.

Malolattica: parzialmente svolta

Alcool effettivo: 12,5 % vol.

Acidità totale: 5,5 g/l

Ph: 3,32