



PIEMONTE
denominazione di origine controllata
CHARDONNAY

Vitigno a frutto bianco molto diffuso in Francia dove rappresenta la componente principale dell'uvaggio di alcuni dei più prestigiosi vini del mondo, quali lo Champagne e lo Chablis. Dalla Francia si è diffuso in tutte le zone in cui esiste la volontà di produrre vini di grande pregio. Nel Monferrato (Piemonte), terra dalle ottime caratteristiche climatiche, questo vitigno attingendo dall'ambiente e dal territorio, ha saputo esprimere caratteristiche particolari, e attraverso raffinati e moderni metodi di vinificazione, ha dato vita ad un vino dalle sontuose caratteristiche organolettiche e sensoriali, particolarmente floreale con struttura e gran equilibrio dono dei terreni calcarei e asciutti e dal clima non eccessivamente invasivo. Lo Chardonnay Montalbera proviene dalla collina che si affaccia direttamente sul laghetto di proprietà, questo permette di avere un'area unica ed inimitabile per la creazione di un micro-clima che dona grandi profumi tipici di vini di altri terroir.

Chardonnay Montalbera, giallo paglierino brillante regalo della soffice pressatura delle vinacce. Ottima la trama olfattiva, con sentori tipici floreali su cui spicca la banana.

Zona di produzione: Montalbera - Collina del Lago - Castagnole Monferrato - Monferrato - Piemonte.

Vigneto: sistema di allevamento Gujot basso con 10-11 gemme sul capo a frutto.

Vitigno: Chardonnay 100% lavorato in purezza.

Vinificazione: tradizionale in bianco con soffice pressatura delle vinacce.

Affinamento: Maturazione rigorosamente in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per almeno 2 mesi. Longevità non inferiore ai 2 anni.

Colore: Giallo paglierino tenue.

Profumo: intenso, persistente, fruttato, con sentori tipici e caratteristici di banana.

Sapore: Secco, armonico, di corpo ed equilibrio con buona struttura e persistenza.

Bottiglia: Bordolese Med gr. 500-Vetro mezzo bianco.

Tappo: sughero 24x45

Dati analitici:

Gradazione alcolica complessiva: da 12,5 a 13,50 gradi in base all'annata.

Acidità Totale: 5,3-5,6 g/l.

Zuccheri residui: 3-4 g/l

Estratto secco: 25-27 g/l