



La Patareina

The land, the vineyards, the wine



Piemonte Chardonnay

Denominazione di Origine Controllata

“ Ciaplen ”

Varietà: 100% Chardonnay

Resa per ettaro: 90 q.li/Ha

Vendemmia: manuale in ceste

Produzione/Vinificazione: Le uve, vengono raccolte manualmente in ceste e selezionate in vigneto, per poi essere trasferite in cantina per iniziare la fase di pressatura. Segue la fase di fermentazione alcolica, all'interno di vasche in acciaio a temperatura controllata, per un periodo di circa 6/7 giorni. La maturazione avviene in bottiglia per un periodo di almeno 2 mesi.

Alcool/Alcohol 13.50 %

Residuo zuccherino/Residual sugar 2.66 g/l

Acidità / Total acidity 5.35 g/l

Riconoscimenti/Awards 89 punti “I Migliori Vini Italiani - Luca Maroni”

Vino con straordinario bouquet floreale, con chiare note tropicali e di banana. Un bianco elegante, giovane e persistente con fragranza floreale, aromatica, vellutata e armoniosa.

Abbinamenti:

Ideale se accompagnato a piatti di pesce, in particolare zuppe, crostacei e spaghetti con vongole. Eccellente in abbinamento ai formaggi stagionati come il Raschera e la “toma piemontese”. Perfetto se accompagnato con ravioli piemontesi di carne conditi con burro e salvia.

Temperatura di servizio: 14 °C

I VIGNETI

Localizzazione: Piemonte - Italy

Coordinate: 44°42'47.47"N - 8°21'22.01"E

Comune: Castel Boglione (Asti)

Terreno: argilla e sabbia

Altitudine: 391 m slm

Sistema di allevamento. Guyot

Vendemmia: Settembre

