



La Patareina

The land, the vineyards, the wine



Piemonte Chardonnay

Denominazione di Origine Controllata

“ White Wood ”

Varietà: 100% Chardonnay

Resa per ettaro: 90 q.li/Ha

Vendemmia: manuale in ceste

Produzione/Vinificazione: Le uve sono raccolte manualmente in ceste, scrupolosamente selezionate e conferite in cantina nel più breve tempo possibile, per iniziare la fase di pressatura. Il mosto ottenuto, viene dapprima trasferito in botti di acciaio, ove inizia la fermentazione alcolica a temperatura controllata, per un periodo di 6/7 giorni. Segue il completamento della fermentazione all'interno di pregiate botti di rovere, nelle quali viene completato il processo fermentativo ed eseguito un battonage per esaltare i profumi e la struttura del vino.

Alcool: 13 %

Residuo zuccherino: 1.54 g/l

Acidità totale: 6.53 g/l

Note degustative: Luca Maroni scrive ...

sensazioni: un bianco di dolcezza di frutto e di spezie suademente eccezionale. Di eccellente nitidezza enologica la sua trasformazione: un varietale di banana e polpa d'uva limpido e inossidato, con un corredo di balsami vanigliati del rovere di calibratissima e floreale fragranza aromatica espressiva. Poi un grande estratto, un'avvolgente, possente, armoniosissima morbidezza gustativa. Un gran vino.

Abbinamenti:

L'elevato grado alcolico e le note speziate, lo rendono ideale se accompagnato a formaggi stagionati come il Castelmagno ma anche con salmone affumicato e carni bianche speziate.

Temperatura di servizio: 14-16 °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 a.s.l.

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: Settembre

