



# 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

