



IPERICO

Denominazione: Piemonte D.O.C. Chardonnay

Uva impiegata: Chardonnay 100%

Sistema di potatura: Guyot

Densità d'impianto: 5000 ceppi/ha

Età dei ceppi: 20 anni

Giacitura: collina

Esposizione: sud ovest

Suolo: calcareo e argilloso

Resa media: 80 q/ha

Vinificazione e affinamento: in seguito ad una pressatura soffice dalla quale si ottiene il mosto fiore, viene effettuata la stabulazione a freddo, dove il mosto, prima della fermentazione alcolica, rimane a contatto con le proprie fecce in sospensione per circa due settimane. In seguito si procede con la fermentazione a bassa temperatura.

Colore: giallo paglierino carico.

Profumo: complesso e persistente.

Sapore: sapido, caratteristico e molto intenso.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Temperatura di servizio: 10°C

Abbinamenti: ottimo accompagnamento di antipasti saporiti, risotti e piatti a base di pesce.

Formati disponibili: 0,75l

