

PRODOTTO IN ITALIA



PIEMONTE

denominazione di origine controllata

Chardonnay

Casa Vinicola

BRICCO TONDO

Piemonte: Il nome più grande rende il vino più semplice.
Un vino Democratico che non va spiegato.



| | |
|--------------------------------|--|
| Uva | Chardonnay |
| Zona | colline del Monferrato |
| Suolo | strati profondi caratterizzati da Marne argillose con affioramenti superficiali di sabbia e limo |
| Altitudine | 200-400 m s.l.m. |
| Esposizione | Est, Ovest |
| Sistema di allevamento | guyot 4.000-5.000 ceppi/ha |
| Vendemmia | fine agosto, inizio settembre |
| Grado alcolico | 13,5% vol |
| Temperatura di servizio | 8-10° C |

Vinificazione: l'uva diraspata viene convogliata nelle presse a polmone dove tramite una leggera sovrappressione si separa la buccia dal mosto, quest'ultimo sosta in vasca d'acciaio a temperatura di circa 10° C. per una notte dove avviene, per decantazione statica, la separazione del mosto limpido dai solidi più grossolani. A questo punto il mosto viene travasato parte in vasca d'acciaio e parte in piccoli carati di rovere dove avviene la fermentazione alcolica a temperature che variano tra i 15 e i 17° C. Un travaso, unicamente per la parte del vino che ha fermentato in acciaio, precede l'affinamento che si protrae fino a inizio Primavera dopodiché le due frazioni di vino vengono unite per dar vita al blend finale.

Note di degustazione: l'accurata vinificazione esalta questo vino dal colore giallo paglierino brillante. All'olfatto - da giovane - esprime un bouquet ampio e ricco, floreale e fruttato con una appena percettibile nota fumè. Al gusto è pieno, armonico, di buon corpo e lunga persistenza.

Abbinamenti: ideale con crostacei e pesce alla griglia della tradizione mediterranea, quiche, soufflé o vol-au-vent. Ottimo con preparazioni della cucina asiatica dal gusto delicato, come sushi, sashimi o tempura. Si abbina, inoltre, a piatti della cucina americana come lobster roll o chicken salad. Interessante anche con piatti vegetariani internazionali, come risotti alle verdure, cous cous o insalate gourmet con frutta e formaggi freschi.

PRODOTTO IN PIEMONTE

