

LE CROCI

CHARDONNAY PIEMONTE D.O.C.



DENOMINAZIONE

LE CROCI CHARDONNAY PIEMONTE D.O.C.

VITIGNO

100% Chardonnay proveniente dal vigneto di proprietà "Le Croci" nel comune di Fontanile.

VINIFICAZIONE

Il mosto pressato in modo soffice, viene travasato in piccole botti di rovere, dove fermenta per circa 45 giorni.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione sosta ancora 30 giorni in botte. Dopo la filtrazione viene imbottigliato quasi subito.

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato brillante. Pieno nel profumo e nel corpo, con lontani sentori di mandorla. Il legno è appena percettibile.

ABBINAMENTI

Crostacei in genere e pesce con condimenti saporiti. Servirlo non troppo freddo per apprezzarne appieno la struttura.

DENOMINATION

LE CROCI CHARDONNAY PIEMONTE D.O.C.

VINE

100% Chardonnay from the vineyard 'Le Croci' owned by the company in the commune of Fontanile.

VINIFICATION

The most is softly pressed then decanted into small oak casks, where it ferments for about 45 days.

REFINEMENT

After fermentation, it rests for a further 30 days in casks. Bottled almost immediately after filtration.

CHARACTERISTICS

Bright golden yellow colour. Full of perfume and body, with faint hints of almond. The wood is hardly perceptible.

ACCOMPANIMENT

Shell-fish and full flavoured fish dishes. Do not serve too cold in order to appreciate its body to the full.