



— V I B E R T I —

Barolo - Italia



FILEBASSE

Chardonnay Piemonte DOC

Specifiche

Tipologia: vino bianco

Varietà uve: 100% Chardonnay

Denominazione: Piemonte DOC Chardonnay

Zona di produzione: Barolo, Vergne

Epoca di raccolta: da metà a fine settembre

Valori analitici medi

Gradazione alcolica: 13 % vol

Acidità totale: 5.6 g/l

Primo anno di produzione del vino: 1991

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verzolini

Profumi: fruttati, floreali, banana, mela, acacia, frutti esotici

Accostamenti: primi e secondi a base di pesce, formaggi non stagionati

Temperatura di servizio: 14 ° C

Capacità di evoluzione: 4-6 anni

Vinificazione

Diradamento in vigna e selezione in fase di raccolta dell'uva.

Raccolta in cassette da 20Kg. Dopo la pressatura soffice con utilizzo di pressa ad aria, la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata 10/12°C per 5-7 giorni ed ultimata a temperatura di 18°C. Di seguito lo stoccaggio avviene esclusivamente in serbatoi d'acciaio.

Affinamento

L'affinamento avviene esclusivamente in serbatoi d'acciaio per circa un anno.