

PIEMONTE DOC CHARDONNAY "Tobiòt"



VINO: Piemonte Doc Chardonnay
VITIGNO: 100% Chardonnay Bianco
ZONA DI PRODUZIONE: Canelli
TERRENO / ESPOSIZIONE: Marne argilloso-calcaree Sud
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ALTITUDINE MEDIA: ca. 400 mt s.l.m.
TITOLO ALCOLOMETRICO: 13% Vol.
COLORE: giallo paglierino vivo
PROFUMO: molto intenso e fruttato che ricorda i fiori di biancospino e acacia
buona struttura derivante da vendemmia tardiva
GUSTO: gusto morbido, piacevolmente armonico e consistente
EPOCA DI VENDEMMIA: tardiva 28-30 settembre
VINIFICAZIONE: pigiatura e successiva pressatura soffice
FERMENTAZIONE: in vasche inox e poi in barrique con la presenza di fecce fini (Batonage)
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12° C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo come aperitivo, antipasti, piatti di pesce e carne bianca

WINE: Piemonte Doc Chardonnay
GRAPE TYPE: 100% Chardonnay
PRODUCTION ZONE: Canelli
SOIL TYPE: Calcareous marl with some lime and rich in microelements
HEIGHT A.S.L.: 400 mt
VINE TRAINING METHOD: Guyot
PERCENTAGE OF ALCOHOL: 13% Vol.
COLOUR: Clear straw-coloured
AROMA: Characteristic, delicate, pleasant, fruity
FLAVOUR: Dry, smooth, harmonious
HARVEST PERIOD: latest harvest - end September
VINIFICATION: in steel tanks at controlled temperature
FERMENTATION: in steel vats and then placed in french barriques with batonnage technic: mixing of lees, which deposited on the bottom of the wine, in order to have them again in suspension in the maturation vat.
SERVING TEMPERATURE: 10 - 12° C
FOOD TO BE SERVED WITH: Excellent as an aperitif, with cold appetisers in general, seafood and white meat

GHIONE

Azienda Agricola Ghione Anna



REG. BASSANO, 39
14053 CANELLI (AT) - ITALIA
TEL. 0039.0141.823297
FAX 0039.0141.823233
www.ghionewine.com
info@ghionewine.com