



PIEMONTE CHARDONNAY CORTESE D.O.P.

MANÈ



VARIETÀ

Chardonnay, Cortese

VIGNETO

Vigneti di proprietà nel comune di Canelli, suolo marnoso calcareo tradizionalmente vocato per i vini bianchi ai quali dona struttura e profumi.

La posizione favorevole, l'ideale irraggiamento e la buona aerazione dei grappoli favoriscono la maturazione di uve di ottima qualità.

La vendemmia, fatta a mano, ha inizio nelle prime settimane di settembre.

Vigneto eco-compatibile secondo Regolamento CE n. 1257/99.

VINIFICAZIONE

I grappoli raccolti vengono posti in piccole cassette, portati in cantina diraspatis ed immediatamente pressati con molta cura.

Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura controllata di 14/16 °C per accentuare ed esaltare al massimo profumi ed aromi tipici di questi vitigni.

Una parte del mosto finisce la fermentazione in piccole botti di rovere.

La parte restante rimane sui propri lieviti in vasche di acciaio inox; verrà poi assemblato e fatto riposare in bottiglia per alcuni mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Giallo paglierino intenso con riflessi verdolini.

Profumo

Fine, con note che spaziano dal floreale all'agrumato, con predominanza della mela renetta e frutti esotici.

Sapore

Morbido e vellutato, con corpo pieno e ricco, di spiccata personalità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un vino che si accompagna ottimamente con antipasti e secondi piatti leggeri.

Ottimo come aperitivo.

VILLA GIADA®

www.villagiada.wine

VILLA GIADA SOCIETÀ AGRICOLA - ANDREA FACCIO

Regione Ceirole 10 – 14053 Canelli AT – Italy

Tel. +39 0141 831100 - Fax +39 0141 829756 - info@villagiada.wine