

# La Piovotta

OLTREPO

LINEA 89/90

## Bianco

BIANCO FERMO



**TIPOLOGIA:**

Bianco fermo

**VITIGNI:**

Chardonnay

**TERRENO:**

Calcareo

**VINIFICAZIONE:**

Dopo un'attenta vendemmia manuale, successivamente alla pigiadiraspatura avviene la vinificazione con il processo detto "criomacerazione": le uve sono poste in apposita vasca per un giorno a 4-6 gradi di temperatura. Successivamente alla spremitura soffice il mosto è avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Lo Chardonnay svolge la fermentazione e l'affinamento in Tonneaux per 8 mesi

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Di colore giallo paglierino, ha profumo fine con spiccate note aromatiche di frutta gialla. Al palato è morbido e di buona persistenza

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

13,5 %vol

**ABBINAMENTI:**

Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti delicati e primi piatti a base di verdure e pesce

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8-10°C

**CONSERVAZIONE:**

In luogo fresco e asciutto per 18-20 mesi

**FORMATO:**

0,75 l

*Contiene solfiti*

[WWW.LAPIOTTAOLTREPO.IT](http://WWW.LAPIOTTAOLTREPO.IT)