



TECNICA DI PRODUZIONE

Il vitigno di provenienza è lo Chardonnay, vitigno internazionale, che in Piemonte ha trovato terreni ed esposizioni favorevoli.

Dopo una pigiatura soffice e una breve macerazione a freddo, il mosto fiore di prima pressatura viene fatto fermentare ad una temperatura di 16-18 °C per esaltarne i profumi varietali.

Segue un periodo di affinamento di alcuni mesi sui lieviti per migliorare la complessità e la longevità del prodotto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli.

Profumo: intenso e complesso, con note di frutta matura.

Sapore: morbido con note di frutta gialla, in particolare mela e banana.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Chardonnay

Gradazione alcolica: 13.50 % vol.

Denominazione: Piemonte DOC Chardonnay

Maturazione: sui lieviti, in acciaio.





JAMESSUCKLING.COM

91

An intense, graceful and floral wine with melon and leaf aromas.

Medium-bodied on the palate, showing weight, savory character, refreshing acidity and a polished finish.

FOSCHE

PIEMONTE
Denominazione di Origine Controllata
CHARDONNAY



JAMESSUCKLING.COM 

92 (30/01/2024)

Sliced apples, fruit candies, lemon peel and hints of honeysuckle on the nose. Medium- to full-bodied, bright and characterful with ripe fruit and a creamy texture. Hints of beeswax and spices with a lingering finish.

falstaff
90

WINE GUIDE ITALIA 2025

Bright, brilliant straw yellow. Pronounced intensity on the nose, of juicy apricot and hints of pineapple. Soft and creamy on the palate, delicately bitter fruit texture, medium length on the finish.

FOSCHE

PIEMONTE
Denominazione di Origine Controllata
CHARDONNAY