

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Fosche

Piemonte DOC Chardonnay



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.



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Fosche 2025

Piemonte Chardonnay DOC



JAMESSUCKLING.COM

91

A medium-bodied chardonnay, poised and well-defined. On the nose it has aromas of sliced apples, spiced pears and some baking spices. Medium-bodied with fresh acidity. Velvety and refined. K.D.

WINE ENTHUSIAST

THE WORLD IN YOUR GLASS

BUYING GUIDE

89

BEST BUY

MIGLIORI VINI ITALIANI

Luca Maroni

LUCA MARONI 97