



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 18-20 °C per esaltarne i profumi varietali.

Seguono la fermentazione malolattica ed un periodo di affinamento di alcuni mesi sui lieviti per migliorare la complessità e la longevità del prodotto. Si va quindi in bottiglia previo assemblaggio con il 5-15% della vendemmia precedente affinato in barrique.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.

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: 14.0 % vol.

Denominazione: Piemonte DOC Chardonnay

Maturazione: almeno 3 mesi sui lieviti in acciaio, mentre una parte sosta in barrique per 12 mesi con fermentazione malolattica

Area di coltivazione: Monferrato



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Fosche 2020

Piemonte Chardonnay DOC



JAMESSUCKLING.COM 

91 (05/2021)

Apple pie with a light
sprinkle of powdered
cinnamon on top. Tasty,
medium palate with
persistent fruit and spice.
Delicious. Drink now.

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Fosche 2019

Piemonte Chardonnay DOC



JAMES SUCKLING.COM 

90 (07/2020)

*A fresh, straightforward white
with sliced pear and apple
character. Medium body. Hints
of dried pineapple and honey.
Creamy texture. Drink now.
Synthetic cork.*



LUCA MARONI

92