



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: 3 mesi sui lieviti in acciaio



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Fosche 2022

Piemonte Chardonnay DOC



JAMESSUCKLING.COM 

92 (08/03/2023)

Lovely nose of baked apples and pears, together with a little pie crust. Medium-bodied with a creamy sensation on the palate, where everything is in the right place. A touch of salt at the end finishes it off nicely. Delicious young chardonnay. Enjoy now.

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Fosche 2021

Piemonte Chardonnay DOC



JAMESSUCKLING.COM 

92 (09/08/2022)

A delicious chardonnay with aromas and flavors of sliced cooked apple and lemon.

Medium body. Plenty of varietal character with hints of wood. All together. Drink now.