

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Vallerenza

Piemonte DOC Chardonnay brut



### TECNICA DI PRODUZIONE

Il vitigno di provenienza è lo Chardonnay coltivato in vigneti ad un'altitudine compresa tra i 350 e i 500 metri s.l.m.

Dopo pressatura soffice, il mosto fiore viene mantenuto a bassa temperatura sino al momento della presa di spuma che avviene in autoclave ad una temperatura controllata di circa 15 °C.

Il prodotto affina sui lieviti per almeno 6 mesi.

Questa tecnica consente di ottenere uno spumante fragrante, dai profumi intensi che ricordano l'uva di origine, ma con una buona struttura ed una piacevole morbidezza.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino.

**Profumo:** abbastanza intenso e complesso, con note di frutta gialla in particolare mela e pera.

**Sapore:** secco, di perlage fine. Il finale è dolce e caramellato.

### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Chardonnay

**Gradazione alcolica:** 12.0 % vol.

**Zuccheri:** 9 gr/l ± 2

**Denominazione:** Piemonte DOC Chardonnay

**Maturazione:** Almeno 6 mesi sui lieviti

**Area di coltivazione:** Monferrato

