




VIGLIONE
AZIENDA VINICOLA

PIEMONTE Doc CHARDONNAY

CLASSIFICAZIONE Vino a Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO Chardonnay almeno all'85%

ZONA DI ORIGINE DELLE UVE Le colline piemontesi alla destra e alla sinistra del Tanaro.

EPOCA DI VENDEMMIA In genere le uve Chardonnay per questo vino si raccolgono tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.

PRODUZIONE MASSIMA A ETTARO 11.000 chilogrammi di uva

RESA DELL'UVA IN VINO 70%

MATURAZIONE MINIMA In base al disciplinare, il Piemonte Chardonnay non ha alcun periodo di invecchiamento obbligatorio. Tuttavia, l'Azienda Vitivinicola Viglione Antonio & Figli lo conserva per 4-5 mesi in cantina per la giusta maturazione.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA Durante la fase di maturazione, il vino affina per 1-2 mesi in bottiglia coricata nelle cantine aziendali.

CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore: giallo paglierino gradevole con nitidi riflessi verdolini.
- Profumo: ricco e avvolgente, con note prevalentemente fruttate. Al primo posto i sentori di mela renetta e limoncello, seguiti da quelli floreali ed eterei.
- Sapore: in bocca il vino è secco e gradevole, deciso e ricco di personalità, con rilevante ricchezza acida.
- A tavola: ama i piatti di entrata, in particolare gli antipasti di pesce e molluschi, i piccoli fritti di verdure e le paste lunghe e ripiene con sughi delicati.

CONSERVAZIONE Di solito predilige il consumo in gioventù, ma sa resistere al tempo, soprattutto quando è messo nelle condizioni ottimali (temperature costanti, lontano da sobbalzi, luce e rumori).

FORMATI DISPONIBILI La bottiglia da 0,75 litri

