

valter bosticardo

Il Vento

Piemonte Chardonnay DOC

I grappoli provengono dai vigneti di Valcalosso in Calosso. Questi vigneti furono piantati nel 1976 e poi nel 1985 per cui sono i più vecchi vigneti di Chardonnay del Piemonte,

La vinificazione avviene in acciaio conferendo al vino un giusto equilibrio di eleganza e complessità, di note floreali e frutto. La bassa produzione per ettaro unita con l'alta tecnica enologica rende questo vino notevole con una grande longevità e una facilità di abbinamento.



CARATTERISTICHE: giallo paglierino da giovane, che vira al giallo intenso con l'invecchiamento; al naso è ricco, con note di acacia e pera, unite ai sentori di pane fragrante e miele. Al palato è secco e pieno grazie alla buona mineralità e al tenore alcolico elevato.

ALCOOL: 14,5%

ANNO DI IMPIANTO: 1976-1985

FERMENTAZIONE: 100% in acciaio a temperatura controllata

INVECCHIAMENTO: 4-6 mesi sulle fecce nobili e 12 mesi in bottiglia

LONGEVITÀ: per 4-6 anni e oltre, se stoccato nel giusto ambiente (max 20° C) avendo cura di mantenere le bottiglie in orizzontale

ABBINAMENTO: aperitivo, pesce, frutti di mare, antipasti di verdura, pasta e riso, piatti di carne e grigliate



tenuta dei fiori

regione rododiglia - via valcalosso, 3 - calosso (asti) - piemonte - italia
+39.0141.853819 tel • +39.335.6674169 mob • info@tenutadeifiori.com