

SCHEDA TECNICA
PIEMONTE DOC CHARDONNAY
Praddone



| | |
|------------------------------------|---|
| Vitigno | Chardonnay 100% |
| Suolo | calcareo misto a marne con strati a tratti argillosi |
| Sistema di alleviamento | Guyot |
| Ceppi/ha | 5000 |
| Resa uva q.li/ha | 75/100 |
| Epoca vendemmia | Inizio settembre |
| Trattamenti | Rame e zolfo |
| Pratiche in vigna | Inerbimento |
| Concimi | Letame e sovescio |
| Vinificazione e maturazione | Il mosto viene ottenuto con pressatura soffice, in seguito è avviata la fermentazione in autoclave a temperatura controllata. |
| Affinamento | in autoclavi di acciaio a temperatura controllata fino a imbottigliamento |
| Grado alcolico | 14% vol |
| Temperatura di servizio | 10 - 12° C |
| Note di degustazione | Colore giallo paglierino con riflessi verdolini Profumo: pieno e fruttato con sentori di frutta fresca, pesca gialla e mela. Sapore: sapido, di buona struttura e di persistenza, |
| Abbinamenti | In accompagnamento a crostacei in genere e con piatti di pesce con condimenti saporiti. |

Azienda Agricola
C R I O L I N[®]
Via Rorisso 13
14054 CASTAGNOLE DELLE LANZE (AT)
criolin@yahoo.it www.criolin.it