

# Azienda Agricola CRIOLIN

## Piemonte DOC Chardonnay



*Couleur : Robe jaune paille avec des reflets dorés*

*Parfum : Fruité avec des notes de violette et d'ananas*

*Saveur : Fraîche et persistante*

Interprétation du Piedmont de cette grande variété internationale.

Les raisins proviennent de la vigne "Pradonne" - situé près de la ferme - récoltées vers la midi Septembre, selon le modèle météo de l'année.

Vinification en acier à une température contrôlée. Vieillessement en acier jusqu'au printemps suivant la récolte.

De structure remarquable, elle affecte la complexité des sensations organoleptiques qui parvient à éveiller.

Avec une couleur jaune pâle caractéristique avec des reflets verts, il est sec, savoureux et harmonieux, avec un nez qui rappelle les fleurs sauvages typiques des collines d'Asti.

Parfait à boire de jeune, on peut le boire aussi, grâce à son caractère, après deux / trois ans de bouteille.

*Servir à 10/12 °C dans des verres de taille moyenne en forme de tulipe mince.*

*Disponibile dans la traditionnelle bouteille effacer Bordeaux 0,75 lt.*

**© Azienda agricola Criolin di Claudio Canavero p.i. 01480500055  
Via Rorisso N. 13 - 14054 Castagnole Lanze - Italia - Tel.: +39 339 8020005**