

Azienda Agricola CRIOLIN

Piemonte DOC Chardonnay



Colore : Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo : Fruttato con sentori di viola e ananas

Sapore : Fresco e persistente

Interpretazione piemontese di questo grande vitigno internazionale.

Le uve provengono dal vigneto "Pradonne" - che si trova nei pressi della cascina - vendemmiate attorno alla metà di settembre, secondo l'andamento climatico dell'annata.

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio fino alla primavera successiva alla vendemmia.

Di notevole struttura, colpisce per la complessità delle sensazioni organolettiche che riesce a suscitare.

Dal caratteristico colore giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole, è secco, sapido, armonico, con un naso che ricorda i fiori di campo tipici delle colline astigiane.

Perfetto da giovane regge benissimo, grazie alla sua spalla, due/tre anni di bottiglia.

Servire a 10/12 °C in bicchieri di media grandezza a forma di tulipano slanciato.

Disponibile nella tradizionale bottiglia bordolese chiara da lt 0,75.

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