



Prediomagno®

PIUMAGO
PIEMONTE CHARDONNAY
D.O.C.



LOCALITÀ

I vigneti sono siti nel Comune di Grana, posti a un'altitudine tra i 230-250 m s.l.m., su un terreno calcareo argilloso con esposizione sud-ovest.

VITIGNO

Chardonnay 100%. Forma di allevamento Guyot semplice. Vendemmia manuale tra fine agosto e inizio settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve in cassetta vengono sottoposte a una selezione manuale, che consente di avviare alla fermentazione solo gli acini migliori. La pressatura ovviamente è soffice e la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio, successivamente in bottiglia posizionata in modo orizzontale a temperatura controllata.

DESCRIZIONE

Vino dal colore giallo con riflessi dorati. Al naso presenta dei sentori floreali e agrumati, con un gusto deciso e fragrante. Ha un profumo fresco ed elegante. Si possono riconoscere profumi di frutta gialla e fiori freschi. Al palato è pieno, ha una buona salinità con note minerali.

ABBINAMENTO

Ideale per aperitivi, si sposa bene con piatti a base di pesce e carni bianche.

CONSERVAZIONE

Si consiglia di mantenere le bottiglie in modo orizzontale, in luoghi freschi (sotto i 18 °C), poco luminosi e non soggetti a sbalzi termici. È un vino pronto da bere e si può tenere in cantina per 2-3 anni.

FORMATI DISPONIBILI

0,75 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C