Prediomagno®

LE SIME
PIEMONTE CHARDONNAY
D.O.C.

LOCALITÀ

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

VITIGNO

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

VINIFICAZIONE

Le uve in cassetta vengono sottoposte ad una selezione manuale, che consente di avviare alla fermentazione solo gli acini migliori. La pressatura è soffice e la fermentazione avviene in tonneaux di rovere francese.

AFFINAMENTO

In tonneaux di rovere francese per 20 mesi.

DESCRIZIONE

Vino dal colore giallo intenso, luminoso, brillante.
Il quadro aromatico olfattivo è composto da sentori di frutti di albicocca matura, pesca gialla, rosa gialla e una leggera nota di vaniglia. Al palato si presenta con una buona texture, seguita da note di frutti tropicali e una persistenza gustativa molto prolungata. L'acidità, sostenuta da mineralità e sapidità, dona al vino una piacevole freschezza che ricorda il pino marittimo e la ginestra.

ABBINAMENTO

Ideale per aperitivi, anche elaborati. Si sposa bene con piatti a base di pesce e crostacei, carni bianche e formaggi.

CONSERVAZIONE

Si consiglia di mantenere le bottiglie in modo orizzontale in luoghi freschi (sotto i 18 °C), al riparo dalla luce e non soggetti a sbalzi termici. È un vino pronto da bere ma in grado di offrire grandi emozioni anche dopo qualche anno di conservazione (6-7 anni).

FORMATI DISPONIBILI

0,75 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C