



# "Nuvole"

PIEMONTE DOC CHARDONNAY

**Uve:**

100% Chardonnay provenienti da vigneti di proprietà

**Vendemmia:**

Le uve vengono selezionate e raccolte a mano nell'ultima decade di settembre in cassette forate da 20 kg.

**Vinificazione:**

Pigiadiraspatura soffice e sosta in pressa chiusa per circa 12 ore. Pressatura soffice ed ottenimento del mosto fiore. Illimpidimento statico del mosto e aggiunta di lieviti selezionati *Saccaromyces cerevisiae*. Conduzione della fermentazione alcolica a 18° C, parte in barriques di Rovere francese da 225 litri, parte in serbatoi inox termocondizionati.

Illimpidimento spontaneo e travasi durante l'inverno per la frazione in inox; permanenza sulle fecce fini di fermentazione con l'ausilio dei batonnage fino alla primavera successiva per la frazione in barriques. Stabilizzazione a freddo a fine inverno per evitare la formazione di sedimenti in bottiglia.

**Imbottigliamento:**

Viene effettuato nella primavera successiva alla vendemmia, in bottiglia Borgognotta Ellenica Maya da 75 cl.

**Caratteristiche analitiche:**

Alcol 13 % Vol.  
Acidità totale 5,50 g/l  
Solforosa tot. < a 100 mg/l  
Zuccheri residui 3.25 gr/l

**Caratteristiche:**

Colore paglierino con bei riflessi verdi, brillante. Profumo fruttato, intenso, elegante con piacevoli e caratteristici sentori di fiori di acacia e minerali, armonico. Gusto sapido, armonico e corposo.

**Abbinamenti:**

Si adatta agli antipasti di carne e di pesce, a primi piatti leggeri, da aperitivo ed a tutta la cucina di mare.

Servire fresco, temperatura 6-8°C.



Strada per Canelli, 19 14051 Loazzolo (AT)

Reg. San Giovanni, 108 14053 Canelli (AT)

e-mail: [info@pianbello.com](mailto:info@pianbello.com) [info@cantineamerio.it](mailto:info@cantineamerio.it) [www.pianbello.com](http://www.pianbello.com)