



COPPO

1892

MONTERIOLO 2017 PIEMONTE CHARDONNAY DOC



La presenza dello Chardonnay in Piemonte è attestata a partire dalla prima metà dell' 800 grazie a Filippo Asinari, conte di San Marzano e Costigliole. Al suo rientro dalla Francia, dove aveva collaborato al fianco di Napoleone, portò con sé alcune barbatelle di Chardonnay dalla famosissima vigna di Montrachet. La loro presenza sul territorio ancora perdura, perché la composizione del nostro suolo e il microclima a loro congeniale, ne ha permesso il radicarsi.

DENOMINAZIONE: Piemonte Chardonnay Doc

VITIGNO: 100% Chardonnay

ESPOSIZIONE: sud-sud est

TIPO DI TERRENO: marna argilloso-calcareo con prevalenza di limo

ALTITUDINE VIGNETI: 200 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO: 4.500 piante per Ha

PERIODO VENDEMMIA: agosto 2017

VENDEMMIA: selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano in cassette da 20 Kg

VINIFICAZIONE: pressatura soffice e fermentazione in barrique

MALOLATTICA: parzialmente svolta

AFFINAMENTO: 9 mesi in barrique sui lieviti con frequenti batonnages

ALCOL: 13,18 % vol

ACIDITÀ TOTALE: 6,08 g/l

pH: 3,32

COLORE: giallo paglierino intenso, vivo e brillante

AL NASO: dopo prime sensazioni vegetali caratteristiche dello Chardonnay, intensa frutta esotica e pesca gialla. Coinvolgente finale floreale.

IN BOCCA: inaspettata freschezza sostenuta da una elegante struttura minerale

ABBINAMENTI: aragosta, pollo alla senape, formaggio Bitto

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°

FORMATI: 0,375 l - 0, 750 l - 1,5 l - 3 l

