

# Le Cascine®

## Chardonnay DOC

### Vino Bianco Fermo

Vino adatto ad aperitivi e antipasti come il cocktail di gamberetti e crostacei. Accompagna bene anche le carni bianche, i formaggi freschi e piatti leggeri.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013



Chardonnay / DOC Oltrepò Pavese:

**PROVENIENZA:** Oltrepò Pavese

**VITIGNO:** Chardonnay

**TERRENO:** Argilloso limoso con calcari arenacei e gessi sito intorno al 45° parallelo nord.

**COLTIVAZIONE DELLA VITE:** Guyot

**RACCOLTA:** Manuale

**VINIFICAZIONE:** Pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve. Fermentazione a 16°C con lieviti selezionati.

**AFFINAMENTO:** In Vasche di acciaio inox e successiva rifermentazione naturale in autoclave con lieviti selezionati a 16°C. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Sterile a freddo

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11,5% vol.

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi dorati

**OLFATTO:** Delicato, profumi di frutta secca e fieno, finale che ricorda la macchia mediterranea

**GUSTO:** Morbido, sapido e minerale. La freschezza è sottolineata dalla frizzantatura.

**ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:** Gnocchi a la Parisienne – Francia Insalata Greca- Grecia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°C – 12°C