



IL LOLLO PIEMONTE DOC CHARDONNAY 2019 13,5% Vol

COMUNE: Roatto

VARIETÀ: 85% Chardonnay 15% Viognier

ALTITUDINE: 250 m s.l.m.

TERRENO: medio impasto con presenza
di argille rosse ph neutro

ESPOSIZIONE: est

RESA PER ETTARO: 90 q

ALLEVAMENTO: in contropalliera potatura Guyot

VENDEMMIA: manuale a inizio settembre

VINIFICAZIONE: macerazione prefermentativa
delle bucce per 1 giorno.

Fermentazione a temperatura controllata 18°C

Maturazione sui lieviti per 6 mesi

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio sulle fecce nobili

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: antipasti,
piatti a base di pesce

N° DI BOTTIGLIE: circa 2500

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

bianco dal colore intenso e brillante,
di buona struttura, piacevolmente morbido,
che conserva però la sua bevibilità.

Bouquet fruttato, con lievi accenni floreali.

In bocca sviluppa buon corpo e acidità bilanciata.

