



# CUCINA

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • BRUI

## COSTEBIANCHE 2005 PIEMONTE CHARDONNAY DOC



**Gradazione alcolica:** 13% vol  
**Bottiglie prodotte:** 40.000  
**Produttore:** Coppo  
Tel. 0141.823146  
Via Alba, 68  
14053 Canelli (At)  
**Prezzo:** € 12,00

### Nel bicchiere

Giallo paglierino con riflessi dorati molto luminosi, sollecita il naso con un bel varietale correttamente accompagnato dai toni eredità del legno di elevazione in un insieme di grande freschezza e nitidezza. Cedro maturo e in gelatina, lime, limone d'Amalfi, mapo, pompelmo, accolgono chi assaggia, accompagnati da ananas, pera, mela, banana, pesca bianca, anche affogata nel vino, camomilla, mandorla e nocciola, anche tostate, origano, vaniglia, zenzero, rovere, pasticceria da forno, miele. Molto fresco in bocca, di bella sapidità e morbidezza, è dotato di trama media, ma buona grassezza e di una vivacità che nel finale sollecita piacevoli percezioni amarognole. Ancora l'agrumo conduce la gamma di riconoscimenti, con il lime in scorza e in polpa in primo piano e via via gli altri toni del naso in un contesto meno ampio della via diretta ma di bella persistenza.

### Abbinamento e servizio

Bene con una ricciola al forno su letto di fette di lime con patate e con tutti i piatti saporiti della tradizione marinara. Servire a 13 °C.

### Uvaggio

Chardonnay 100%.

### Note

Le uve provengono dall'area di Canelli, da vigne potate a guyot che ospitano 4.000 piante per ettaro. Gli impianti sono disposti a sud est, adagiati su terreni marnoso calcarei, a 200 metri di altitudine. Nell'annata 2005 la vendemmia, effettuata a settembre, ha reso 75 quintali di frutto per ettaro e l'uva, dopo la selezione e raccolta in cassette da 20 chilogrammi, è stata sottoposta a pressatura soffice. Il 70% del mosto ha fermentato in barrique, con svolgimento della malolattica, il resto in acciaio e il vino è rimasto per 6 mesi in questi contenitori.

