



MONTERIOLO 2008

Lo Chardonnay, in Piemonte, non è come molti credono un'introduzione moderna. La sua presenza è attestata a partire dalla prima metà dell'Ottocento grazie all'intraprendenza di Filippo Asinari, Conte di San Marzano e Costigliole ed importante figura politica-militare. Al suo rientro dalla Francia, dove aveva collaborato al fianco di Napoleone, portò con sé alcune barbatelle di Chardonnay dalla famosissima vigna di Montrachet per metterle a dimora a Costigliole. 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 d.o.c
VITIGNO: Chardonnay
PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1984
ESPOSIZIONE: sud - sud est
TIPO DI TERRENO: marna argilloso-calcareo con prevalenza limo
ALTITUDINE VIGNETI: 200 m s.l.m.
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
DENSITA' DI IMPIANTO: 4.500 piante per Ha
PERIODO VENDEMMIA: Settembre 2008
VENDEMMIA: selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano in cassette da 20 Kg
VINIFICAZIONE: pressatura soffice e fermentazione in barriques
MALOLATTICA: parzialmente svolta
AFFINAMENTO: 9 mesi in barriques sui lieviti con frequenti batonnages
ALCOL: 12,60 % vol.
ACIDITÀ TOTALE: 5,55 g/l
pH: 3,25
COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli
AL NASO: fiori di campo, mango, agrumi, risacca marina
IN BOCCA: sapido e di buona freschezza
ABBINAMENTI: ostriche, faraona arrosto, formaggi di capra
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° C
FORMATI: 0,375 l - 0,750 l - 1,5 l

