



# COPPO

1892

## MONTERIOLO 2018 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

**COLORE:** giallo paglierino brillante con riflessi dorati

**AL NASO:** in apertura sensazioni dolci bilanciate da note vegetali, cocco, bacche di vaniglia e mallo di noce. finale agrumato di limone e cedro

**IN BOCCA:** equilibrato, fresco e verticale

**ABBINAMENTI:** gambero rosso, tajarin al butto d'alpeggio e tartufo bianco, parmigiano riserva di vacche rosse

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14°

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

