Ca' del Principe

Qualità è indice di distinzione

Piemonte

Denominazione di Origine Controllata

Chardonnay

METODO CLASSICO V.S.Q.P.R.D.
MILLESIMATO DOSAGGIO ZERO

Vitigno: prodotto con uve Chardonnay.

Terreno: argilloso-sabbioso.

Epoca di vendemmia: generalmente ultima decade di agosto in base al livello di maturazione stabilito.

Numero di bottiglie prodotte: 410.

In cantina: pressatura soffice delle uve integre a breve tempo dalla raccolta.

Fermentazione e macerazione: in tino di acciaio inox a temperature basse e controllate. La fermentazione avviene molto lentamente fino allo svolgimento totale degli zuccheri, dopo di che il vino ottenuto, in primavera verrà messo nelle bottiglie per la presa di spuma. Dopo un lungo riposo in bottiglia di almeno 4 anni sui lieviti, il vino ottenuto è pronto per le operazioni manuali di messa in punta e sboccatura, operazioni che esigono accuratezza ed esperienza.

Colore: giallo paglierino brillante. Il perlage è fine, vivace e persistente.

Profumo: intenso e armonico, con note di frutta matura e sentori di crosta di pane.

Sapore: fresco, con un buon equilibrio corpo/acidità.

Gradazione: 12,5% vol.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, ma allo stesso tempo col suo straordinario equilibrio, buon corpo e lunghezza è in grado di sostenere con grande piacevolezza il tutto pasto.

Informazioni tecniche: contenuto 75 cl.

Imballo: scatole da 6 bottiglie.

Azienda Agricola Ca' del Principe
Strada Nicrosi, 3 - 12058 - Santo Stefano Belbo (CN) - Italia
Tel. +39 0141 84.71.50 - info@cadelprincipe.com - www.cadelprincipe.com