



*Ca' del Principe*  
Qualità è indice di distinzione

## PIEMONTE D.O.C. CHARDONNAY 2014

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Vitigno:** prodotto con uve Chardonnay al 100%.

**Zona di produzione:** Costigliole d'Asti (AT) - Frazione Cascine.

**Terreno:** argilloso - sabbioso.

**Sistema di allevamento:** casarsa.

**Totale superficie:** 5.000 mq.

**Età vigneto:** 23 anni.

**Epoca di vendemmia:** generalmente prima decade di settembre in base al livello di maturazione stabilito.

**In cantina:** pressatura soffice delle uve integre.

**Fermentazione e macerazione:** in vasche di acciaio a temperatura controllata di 15-20 °C.

A completamento della fermentazione avviene una sedimentazione spontanea.

Seguono gli opportuni travasi e il mantenimento del vino sul feccino nobile fino ad imbottigliamento.

**Tempo di preparazione:** 7-8 mesi in vasche di acciaio e 2 mesi in bottiglia.  
Colore: giallo paglierino.

**Profumo:** ampio, fruttato esaltato da note di mela e banana.

**Sapore:** fresco, schietto, delicato.

**Gradazione:** 13% vol.

**Metodo:** fermentazione naturale in vasca di acciaio a temperatura controllata.

**Abbinamenti:** si abbina ad antipasti, primi piatti leggeri e a base di pesce, a temperatura di servizio di circa 10° C.

**Informazioni tecniche:** contenuto 75 cl.

**Imballo:** scatole da 6 bottiglie.



**Azienda Agricola Ca' del Principe**

Strada Nicrosi, 3 - 12058 - S. Stefano Belbo (CN) - Italia

Tel. e Fax: +39 0141 847150 - Email: info@cadelprincipe.com - Web: www.cadelprincipe.com - P.IVA: 0280989004