

# IPARCELLARI

UN VIGNETO UNA PARCELLA UN VINO

*Da Davide Canina*

## PIEMONTE CHARDONNAY "PARCELLA 146" DOC



### Scheda tecnica del vino

Vitigno: Chardonnay 100% (da una selezione delle uve interna alle parcelle)

Vigneto: Bricco La Gambina

Località: Grazzano Badoglio - Asti - Monferrato - Piemonte

Numero Parcella: 146

Estensione totale (146): 1,1 ha

Terreno: franco limoso (limo al 65% e sabbia al 20%), argilla al 15%.

Dotazione molto elevata di calcare totale 189 g/Kg

Esposizione: Sud-Est

### Dati di lavorazione

Vendemmia: raccolta a mano in cassetta

Fermentazione e batonnage in barriques per 10 mesi

Affinamento in Bottiglia: 12 mesi

Numero di Bottiglie: 3600 circa

Temperatura di Servizio: 12/14 °C

### Degustazione del vino

Il vino si presenta con un bel colore giallo pagliarino carico tendente al dorato. Al naso è fiore di rosmarino, foglia di pomodoro, buccia di pesca gialla, sentori di lievito. In bocca è croccante con note di mandorla e anice. Buona freschezza diretta iniziale per poi allargarsi in bocca sull'intero palato.

Finale lungo e molto persistente.

