



La Fraschetta

🔥 PIEMONTE CHARDONNAY D.O.C.

Tipologia: vino bianco secco di medio corpo.

Zona di produzione: i vigneti appena sotto la chiesetta di campagna detta "La Fraschetta".

Vitigno: Chardonnay.

Fermentazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata in seguito fermentazione malolattica.

Affinamento: 2 mesi in bottiglia.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: all'olfatto fine ed elegante, con una spiccata nota fruttata di ananas e banana.

Sapore: morbido, ben strutturato e persistente.

Gradi: 12.5% vol.

Invecchiamento: da bersi entro 1-2 anni.

Colour: light gold.

Aroma: lifted aromas of stone fruits and melons.

Palate: medium bodied, containing flavours of ripe peaches and tropical fruit. It has some yeast and malolactic complexity, but retains its pureness of Chardonnay fruit.

Region: the Monferrato hills in the South of the Province of Alessandria, Piemonte. South West aspects at altitudes between 250 and 400 m. Limestone-clay soil.

Vineyard: Piemonte low Guyot trellis. Average age of vines 15 years. Planting density 4,000-4,500 vines/ha.

Wine making: 6,300 Lt/ha. The fruit was hand harvested at the beginning of September. 100% tank fermented under temperature control.

Analytic data: alcohol content 12,5% vol. Total acidity 5 g/l.

Serving temperature: 8-10°C.

Packaging: in cases of 6 and 12 x 750-ml bottles.