



CANTINA
ALICE BEL COLLE

VINO BIANCO / LINEA BASE



Piemonte Chardonnay

🔸 VINO BIANCO D.O.C.

Tipologia: vino bianco giovane con piacevole nota acidula e forte impronta aromatica.

Zona di produzione: piccoli vigneti esposti a est di natura calcarea siti tra 150 e 200 mslm per mantenere l'aroma e l'acidità del vitigno.

Vitigno: chardonnay in purezza.

Fermentazione: il mosto, ottenuto da una soffice pressatura degli acini, a seguito della chiarificazione e decantazione è inviato in piccoli fermentini dove ad una temperatura fra i 14 ed i 18°C avviene la fermentazione alcolica.

Affinamento: iniziale affinamento sulle fecce fini di fermentazione e dopo l'imbottigliamento 3 mesi in bottiglia.

Colore: giallo paglierino intenso.

Profumo: ampio ed elegante con sentori di fiori bianchi.

Sapore: delicato ed elegante dotato di una lunga persistenza aromatica.

Gradazione: 12.5% Vol

Confezione: scatole da 6 e 12 bottiglie per scatola.