

PIEMONTE DOC CHARDONNAY "Tobiòt"

VINO: Piemonte Doc Chardonnay

VITIGNO: 100% Chardonnay Bianco

ZONA DI PRODUZIONE: Canelli

TERRENO / ESPOSIZIONE: Marne argilloso-calcaree Sud

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ALTITUDINE MEDIA: ca. 400 mt s.l.m.

TITOLO ALCOLOMETRICO: 13% Vol.

COLORE: giallo paglierino vivo

PROFUMO: molto intenso e fruttato che ricorda i fiori di biancospino e acacia
buona struttura derivante da vendemmia tardiva

GUSTO: gusto morbido, piacevolmente armonico e consistente

EPOCA DI VENDEMMIA: tardiva 28-30 settembre

VINIFICAZIONE: pigiatura e successiva pressatura soffice

FERMENTAZIONE: in vasche inox e poi in barrique con la presenza di fecce fini (Batonage)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo come aperitivo, antipasti, piatti di pesce e carne bianca

WINE: Piemonte Doc Chardonnay

GRAPE TYPE: 100% Chardonnay

PRODUCTION ZONE: Canelli

SOIL TYPE: Calcareous marl with some lime and rich in microelements

HEIGHT A.S.L.: 400 mt

VINE TRAINING METHOD: Guyot

PERCENTAGE OF ALCOHOL: 13% Vol.

COLOUR: Clear straw-coloured

AROMA: Characteristic, delicate, pleasant, fruity

FLAVOUR: Dry, smooth, harmonious

HARVEST PERIOD: latest harvest - end September

VINIFICATION: in steel tanks at controlled temperature

FERMENTATION: in steel vats and then placed in french barriques with batonnage technic: mixing of lees, which deposited on the bottom of the wine, in order to have them again in suspension in the maturation vat.

SERVING TEMPERATURE: 10 - 12° C

FOOD TO BE SERVED WITH: Excellent as an aperitif, with cold appetisers in general, seafood and white meat



GHIONE
Azienda Agricola Ghione Anna



REG. BASSANO, 39
14053 CANELLI (AT) - ITALIA
TEL. 0039.0141.823297
FAX 0039.0141.823233
www.ghionewine.com
info@ghionewine.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13
CAMPAIGN FINANCED PURSUANT EEC REGULATION NUMBER 1308/13