



LA SPINETTA

"produrre vini con passione"

Chardonnay Lidia, elegante, persistente e minerale ...

Denominazione:

Annata:
Particolarità:
Vitigno:
Gradazione alcolica:
Riconoscimenti:
Numero di bottiglie prodotte:
Resa per ettaro:
Prima annata di produzione:

Piemonte Chardonnay DOC "Selezione Riservata"
2006
in onore di Lidia, la mamma dei tre fratelli
100% Chardonnay
13,5% vol

3.000 bottiglie (0,8% dell'intera produzione)
2.500
1993

Vigneto:

Nome/ collocazione geografica:
Tipologia del terreno:
Età media del vigneto:
Altitudine media:
Estensione del vigneto:
Caratteristiche speciale:

Mango
sabbioso
20 anni
500 m
2 ettari
esposizione sud, alta altitudine

Vinificazione:

Periodo vendemmia:
Cantina:
Fermentazione:

inizio settembre
LA SPINETTA, Castagnole Lanze
la fermentazione alcolica e quella malolattica avvengono in botti nuove da 2000 litri di rovere francese
in botti da 2000 litri di rovere francese nuove per 12 mesi
viene fatto sostare in vasche d'acciaio per 12 mesi e poi imbottigliato
30 mesi dopo la vendemmia

Invecchiamento:
Imbottigliamento:

Disponibilità:

Descrizione del vino:

Colore:
Profumo:

giallo paglierino con riflessi verdognoli
ricco, complesso con sentori di fiori bianchi tra cui spicca il biancospino.

Palato:
Evoluzione:
Formati disponibili:
Abbinamenti:

sapido ed elegante, equilibrato con note speziate
15 anni
750 ml
carni bianche, pesce e antipasti in genere

Altre informazione:

Sistema di allevamento:
Acidità totale:
Contenuto zuccherino:
pH:
Temperatura di servizio ideale:
Bicchieri consigliato:

Guyot
6,5%
0
3,3

10°-13° C
piccoli Bordeaux

