



GUIDO VADA

DUE RUE

Piemonte Chardonnay DOC

Vino:

Uva: 100% Chardonnay

Produzione annua: 1500 bt

Disponibile: 750 ml

Alc: 12.5-13%

Curiosità: Il vino di Guido

Vigna:

Territorio: Coazzolo

Altitudine: 320 m slm

Esposizione: Est

Suolo: Calcareo

Resa per ha: 100 q

Cantina:

Vendemmia: fine agosto – inizio settembre

Vinificazione: criomacerazione per 24 ore ad una temperatura inferiore ai 10°C, fermentazione controllata in acciaio per 20/30 gg, maturazione sulle fecce fini con batonnage per 4-5 mesi.

Invecchiamento: affinamento in bottiglia per 12 mesi

Il consiglio:

Come bere: Sempre!