



# 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!