



# BRICCO DEI GUAZZI

*Monferrato - Piemonte*

## *Chardonnay*

Piemonte DOC

Principe indiscusso tra i vini a bacca bianca, questo vitigno di antica origine è diffuso in tutte le regioni a forte caratterizzazione viticola. Sempre morbido e profumato, raggiunge un'ottima intensità e concentrazione sui pendii assolati di Bricco dei Guazzi.

**Uve:** Chardonnay 100%

**Provenienza:** Olivola, vigneti di proprietà

**Tipologia di terreno:** Marnoso - calcareo

**Altitudine:** 160 – 180 m s.l.m.

**Metodo di allevamento:** Guyot

**Densità d'impianto:** 4.500 ceppi per ettaro

**Resa delle Uve:** circa 75 quintali per ettaro

### **Vinificazione:**

Le uve diraspate vengono sottoposte a spremitura soffice. La fermentazione alcolica avviene in recipienti d'acciaio mantenuti a temperatura controllata. terminate le fermentazioni, il vino riposa sui lieviti per almeno 4 mesi prima di essere imbottigliato.

### **Il Vino:**

Il colore è giallo paglierino di media intensità. Ha profumi intensi, in cui le note fruttate emergono sulle altre. Al palato è secco e corposo, dimostra una grande struttura per un bianco e si caratterizza per la suadente morbidezza tipica dello chardonnay.

### **Abbinamenti:**

Pronto per qualsiasi tipo di consumo, è appagante sia degustato come aperitivo, in abbinamento a tartine salate, sia a tutto pasto. Si sposa con primi piatti a base di pesce ma anche con pesci grassi e saporiti.

