

PIAGGIONE



Scheda Tecnica

Uvaggio: Chardonnay 100 %

Sistema d'allevamento: Cordone Speronato

Vendemmia: Prima decade di settembre

Vinificazione: Solo mosto fiore, derivato da pressatura soffice delle uve, in barriques di rovere francese nuove, da 225 litri

Affinamento: In barriques di rovere francese, per 6 mesi sulle proprie fecce di fermentazione

Grado Alcolico: 14 %

Temperatura di Servizio: 12-13°C

Colore: Giallo paglierino, con riflessi sul verde tenue

Olfatto: Di ottima intensità, dovuto alla lunga permanenza sui lieviti, con note di vaniglia presenti solo lievemente, che lasciano spazio alle note varietali e di frutta quali ananas e pera, con leggere note affumicate

Gusto: Di grande ampiezza fin da subito, caldo ed avvolgente, con le varie componenti legno/frutto ben amalgamate tra loro; di lunga persistenza nel finale, il quale chiude con una delicata speziatura che ne accentua le doti gustative

Consumo: Grazie al suo immediato equilibrio, può essere bevuto fin dai primi mesi successivi all'imbottigliamento, anche se il suo potenziale di invecchiamento dovuto alla perfetta acidità ed all'evoluzione delle componenti organolettiche dovute anche all'affinamento in legno, gli consentono di esprimersi al meglio dopo diversi mesi di bottiglia

Abbinamenti: Si esprime al meglio con piatti importanti a base di crudità di pesce; ben accompagna anche formaggi caprini ed altri a media stagionatura, nonché arrosti di carni bianche, stufati di verdure e primi piatti importanti

CANTINA BETTALUNGA

Voc. Bettalunga, 25 Castello delle Forme, Marsciano PG

Tel: +39 328 270 3450 - Email: info@bettalunga.it - Web: www.bettalunga.it