



Ca' del Principe
Qualità è indice di distinzione

PIEMONTE D.O.C CHARDONNAY

METODO CLASSICO V.S.Q.P.R.D.
MILLESIMATO 2012 DOSAGGIO ZERO

Vitigno: prodotto con uve Chardonnay al 100%.

Zona di produzione: Costigliole d'Asti (AT) .

Terreno: argilloso-sabbioso.

Sistema di allevamento: casarsa.

Età vigneto: 25 anni.

Epoca di vendemmia: generalmente ultima decade di agosto in base al livello di maturazione stabilito.

Vendemmia: manuale, in cassette forate.

Numero di bottiglie prodotte: 377.

In cantina: pressatura soffice delle uve integre a breve tempo dalla raccolta.

Fermentazione e macerazione: in tino di acciaio inox a temperature basse e controllate.

La fermentazione avviene molto lentamente fino allo svolgimento totale degli zuccheri, dopo di che il vino ottenuto, in primavera verrà messo nelle bottiglie per la presa di spuma.

Dopo un lungo riposo in bottiglia di 4 anni sui lieviti, il vino ottenuto è pronto per le operazioni manuali di messa in punta e sboccatura, operazioni che esigono accuratezza ed esperienza.

Colore: giallo paglierino brillante. Il perlage è fine, vivace e persistente.

Profumo: intenso e armonico, con note di frutta matura e sentori di crosta di pane.

Sapore: fresco, con un buon equilibrio corpo/acidità.

Gradazione: 12,5% vol.

Metodo: 1ª fermentazione naturale in tino di acciaio e 2ª fermentazione naturale in bottiglia (Metodo Classico).

Abbinamenti: ideale come Aperitivo, ma allo stesso tempo col suo straordinario equilibrio, buon corpo e lunghezza è in grado di sostenere con grande piacevolezza il tutto pasto.

Informazioni tecniche: contenuto 75 cl.

Imballo: scatole da 6 bottiglie.

Questo delizioso vino è prodotto in quantità limitata ed è realizzato in modo artigianale dalla raccolta delle uve al confezionamento in bottiglia.



Azienda Agricola Ca' del Principe

Strada Nicrosi, 3 - 12058 - S. Stefano Belbo (CN) - Italia

Tel. e Fax: +39 0141 847150 - Email: info@cadelpincipe.com - Web: www.cadelpincipe.com - P.IVA: 0280989004