

## PIEMONTE CHARDONNAY

### Spumante Brut

Descrizione	Vino Spumante dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi tendenti al verde, leggermente abboccato e acidulo allo stesso tempo con bollicine persistenti.
Storia	Lo Chardonnay, nobile vitigno Francese, è coltivato con ottimi risultati anche in Piemonte. La vicinanza territoriale con la zona d'origine, ha fatto sì che il vitigno chardonnay arrivasse in Piemonte nel corso della prima metà dell'800. Il clima favorevole, fresco e ventilato, le belle esposizioni collinari e i terreni vocati, hanno contribuito al suo sviluppo ottimale.
Tipo	Bianco
Zona di produzione	San Damiano d'Asti
Vitigno	Chardonnay 100%
Esposizione geografica	Sud
Denominazione	Piemonte Chardonnay DOC Spumante Brut
Produttore	Azienda Agricola La Ribota
Vinificazione	Acciaio a temperatura controllata, successivamente il mosto fiore rimane a bassa temperatura fino al momento della presa di spuma in autoclave con il metodo Martinotti lungo ( o Charmat ) con successivo riposo sugli lieviti
Gradazione alcolica	12,5 %
Periodo vendemmia	Fine Agosto
Invecchiamento	Non previsto
Colore	Paglierino chiaro con riflessi tendenti al verde
Bouquet	Profumo intenso, fruttato con sentore di lieviti in cui spicca l'eleganza e la raffinatezza
Sapore	Leggermente abboccato e acidulo allo stesso tempo, con perlage intenso e persistente
Abbinamenti gastronomici	Sublime come aperitivo per la freschezza delle sue bollicine, adatto ad accompagnare antipasti e primi leggeri, idoneo con il pesce e le carni bianche.
Temperatura di servizio	8 - 10 gradi
Bottiglia /litri	Flute light 0,75 lt.
Premi/riconoscimenti	Vininvilla 2018 - Vininvilla 2022