



*Antica Cascina
San Rocco*
Runcus Aldonis®

PIEMONTE CHARDONNAY D.O.C.

Zona di produzione: Ricaldone (AL) – Alto Monferrato

Vitigno di produzione: chardonnay 100%

Sistema di potatura: guyot

Densità d' impianto: 4500 ceppi/ha

Età dei ceppi: 15 – 20 anni

Esposizione: ovest – nord/ovest

Altitudine: 250-300 m.s.l.

Suolo: calcareo argilloso

Vinificazione: le uve vengono sottoposte immediatamente ad una pressatura soffice seguita da fermentazione controllata a 15° – 20° C

Tipologia: vino bianco fermo

Colore: giallo verdolino

Profumo: intenso e complesso con sentori di frutti a polpa bianca e vanigliati

Sapore: secco, abbastanza caldo, abbastanza morbido, fresco, lievemente sapido, equilibrato, intenso e persistente, di buon corpo.

Gradazione alcolica: 12%

Temperatura di servizio: 6°- 8°C

Abbinamenti: ottimo a tutto pasto, predilige comunque antipasti magri e piatti a base di pesce in genere

Formato: bottiglia da 750 ml

Imballo: cartone da 6 bottiglie dimensioni in cm H 31 x L 24 x P 16

Pallet: 20 cartoni a strato – 100 cartoni per pedana (600 bottiglie)
dimensioni in cm H 170 x L 120 x P 80

CONTIENE SOLFITI

Da conservare al riparo dalla luce e a temperatura ambiente.

