



ROBERTO SAROTTO

"Impuro" Piemonte DOC Chardonnay

Uno special chardonnay con l'aggiunta di sauvignon blanc: l'assemblaggio avviene nel momento in cui entrambi i vini hanno completato la fermentazione. Bouquet intenso, complesso, di grande eleganza con note di fiori. Il sapore celebra l'incontro tra due vitigni di grande carattere, trasmettendo al palato un concerto armonico di stoffa setosa con l'apporto di un giusto grado di acidità da renderlo particolarmente invitante.

| | |
|-----------------------------------|---|
| DENOMINAZIONE | Piemonte DOC Chardonnay |
| COLORE | giallo paglierino con riflessi verdognoli |
| UVE | Chardonnay 85% e Sauvignon Blanc 15% |
| ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE | Naviglie e Nizza Monferrato |
| SUPERFICIE VITATA | 1,5 ettaro |
| ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA | sud Ovest |
| TIPOLOGIA DEL TERRENO | argilloso calcareo |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | guyot |
| DENSITA' DELL'IMPIANTO | 6000 piante per ettaro |
| RESA PER ETTARO | 60 quintali |
| EPOCA DI VENDEMMIA | fine Settembre |
| TECNICA DI VINIFICAZIONE | in bianco con macerazione pellicolare e lunga permanenza sui lieviti |
| MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO | solo inox per 6-8 mesi |
| ALCOOL | 13% vol. |
| ACIDITA' TOTALE | 5,5 gr. Litro |
| ZUCCHERO RESIDUO | 4-6 gr. Litro |
| PRODUZIONE | 10.000 bottiglie |

