



ROBERTO SAROTTO

"Puro" - Piemonte DOC Chardonnay

Puro, "riflesso" il dilemma che spesso si vive prima di affrontare una scelta: la scelta di rimanere "puri" a qualsiasi costo o "riflessi" in scelte condizionate. Puro è la scelta di un vino monovitigno di grandissima eleganza e fascino capace di regalare al mondo emozioni intense nel tempo. Di colore dorato, al naso si presenta complesso e sostenuto; al palato mantiene la grazia ed il garbo dei grandi vini. E' perfetto per gli aperitivi, crostacei e frutti di mare.

DENOMINAZIONE	Piemonte DOC Chardonnay
COLORE	giallo paglierino con riflessi dorati
UVE	chardonnay in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Nizza Monferrato
SUPERFICIE VITATA	2 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud-Ovest a 270 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argilloso
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 fermentazione in legno per circa 8 mesi
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	solo inox per 2 mesi e poi bottiglia
ALCOOL	14% vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 gr. Litro
ZUCCHERO RESIDUO	2-3 gr. Litro
PRODUZIONE	10.000 bottiglie

