

Piemonte d.o.c. Chardonnay La Valletta

Valletta oltre ad essere il nome di questa etichetta, è il soprannome della famiglia di Dante Rivetti sin dalla metà dell'800. Le uve utilizzate sono in parte surmaturate in pianta. Affina per 15 mesi in legno di piccole capacità. Profumi di mela renetta, agrumi, sale e spezie orientali. Sapore agile, pieno, molto legante ed equilibrato.

Le preparazioni di mare, in particolar modo quelle a base di pesci importanti come rombo, spigola e san pietro cucinati al forno o alla griglia. Non sfigura tuttavia accanto ad alcuni piatti di carne, come una faraona arrosto o un carpaccio di petto d'anatra affumicato.

DENOMINAZIONE: Piemonte d.o.c. Chardonnay
VIGNETI: Comune di Costigliole d'Asti
VITIGNO: Chardonnay 100%
RESA PER ETTARO: hl. 60
ESPOSIZIONE: Nord-Sud-Est
TERRENO: sabbioso – calcareo
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
FERMENTAZIONE: in piccoli botti di legno da 225 lt. nuove ad una controllata.
AFFINAMENTO: nelle stesse botti della fermentazione sulle fecce fini per un periodo minimo di 12 mesi, seguito da un affinamento in bottiglia di 6 mesi.
CARATTERISTICHE: di colore giallo d'orato con riflessi verdognoli tipici.
PROFUMO: fresco e fruttato con sentori floreali.
SAPORE: ampio, fruttato e persistente.
ABBINAMENTO: si adatta bene ai piatti dai sapori delicati e ai frutti di mare.

ALC. BY VOL: 13%
SERVING TEMPERATURE: 7-9°C.



Azienda Agricola Dante Rivetti