



IT

EN

**Casali del Barone**

## Piemonte Bianco DOC

### Vinificazione

Le uve, vendemmiate manualmente, vengono diraspate e pigiate. Segue una soffice pressatura, dopodiché inizia la fermentazione del mosto a una temperatura controllata di 14-16°C per un periodo di 3 settimane circa. Il vino rimane poi ulteriori due mesi per affinamento sui lieviti prima dell'imbottigliamento.

### Caratteristiche

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, un profilo olfattivo elegante con sentori floreali uniti a note fruttate.

### Abbinamenti

Ideale con i formaggi e piatti tipici del territorio (come il vitello tonnato), piatti a base di cereali e verdure, pesce.



Chardonnay,  
Arnes



Langhe,  
Piemonte



10-12 °C



Alcol: 13%  
Zuccheri: 4 g/l

