



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: 12.5%
Zuccheri: 4 g/l