



# TERREDEISANTI®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

## Piemonte Chardonnay DOC

Vitigno di maturazione precoce in grado di dare vini bianchi che spiccano per l'intensità dei profumi e la piacevolezza al palato.

**VINO:** Piemonte Chardonnay DOC

**VITIGNO:** Chardonnay 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** L'uva è proveniente da un vigneto ben esposto sulle pendici di una collina situata tra il Comune di Castelnuovo don Bosco ed il Comune di Pino d'Asti.

**VINIFICAZIONE:** In bianco con fermentazione a 16°C.

**AFFINAMENTO:** 3 mesi in acciaio.

**COLORE:** Cristallino, giallo paglierino con riflessi verdolini, sinonimo di una gran freschezza.

**PROFUMO:** Intenso, fragrante e fruttato; in particolare emergono note di crosta di pane e mela verde.

**SAPORE:** In bocca colpisce la freschezza e la struttura, è un vino di corpo e armonico.

**EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO:** 1-2 anni.

**ABBINAMENTI:** Indicato come aperitivo, con antipasti, con verdure, con carni bianche, con risotto con la tinca, con la trota al cartoccio.

**MODALITÀ DI SERVIZIO:** In calici non molto ampi, appena stappato, ad una temperatura di 8-10°C.



**Cantina e sede legale**  
via San Giovanni, 6  
14022 Castelnuovo Don Bosco  
(AT)+39 011 987 6117

**Cantina**  
via Roma 58/64  
14015 San Damiano d'Asti (AT)  
+39 0141 975 189

[info@terredeisanti.it](mailto:info@terredeisanti.it)

[www.terredeisanti.it](http://www.terredeisanti.it)