



FRATELLI PIACENTINI

azienda vinicola



ALTAIR

D.O.C. COLLI PIACENTINI CHARDONNAY

Zona di produzione:

Località: Ziano Piacentino

Uva:

Chardonnay 100%

Raccolta:

manuale, tra la fine di agosto i primi di settembre

Vinificazione:

pigiatura soffice delle uve, decantazione enzimatica dei mosti a 15°C e avvio della fermentazione controllata

Fermentazione:

una piccola parte fermenta direttamente in legno (tonneaux), mentre la restante in serbatoi di acciaio

Affinamento:

sei-otto mesi a contatto con le fecce di fermentazione

Colore:

giallo caldo, con riflessi alternati tra l'oro e lo smeraldo

Bouquet:

di equilibrata consistenza, con sentori floreali, di frutta esotica matura e di vaniglia

Gusto:

vino elegante. Caldo, morbido, di buona freschezza e sapidità

Vendemmia: 2015

Gradazione alcolica: 12,0% vol.