



CASCINA QUARINO®

## PIEMONTE DOC CHARDONNAY “AN LA RIVA”



**CURIOSITA':** Lo Chardonnay è il vitigno internazionale per antonomasia. Cascina Quarino ha provato a coltivarlo sulle colline del Monferrato ottenendo risultati più che soddisfacenti.

**DENOMINAZIONE:** Piemonte Doc Chardonnay

**VITIGNO:** Chardonnay100%

**VIGNETI:** Comune di Albugnano

**POTATURA:** a cordone speronato

**VENDEMMIA:** manuale in cassetta tra a fine agosto, inizio settembre

**VINIFICAZIONE:** breve criomacerazione pellicolare in pressa, avviene la pulizia del mosto, le uve vengono raffreddate in cella frigorifera e dopo segue fermentazione in vasca a temperatura controllata 16/18°. L'invecchiamento, dopo la sfecciatura, è di circa 12/14 mesi in barriques di rovere francese

**CARATTERISTICHE:**

- COLORE: paglierino carico
- PROFUMO: intenso, complesso, con sentori di vaniglia
- GUSTO: secco, tipico con un finale lungo

**ABBINAMENTI:** antipasti in genere, piatti freschi, si sposa bene con formaggi di media stagionatura

**TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO :** 8/10°

Az. Agricola Cascina Quarino  
Borgata Canova 9 - 14020 Aramengo (AT)  
Tel./Fax 0141.909127  
P.I. 00811160050  
info@cascinaquarino.com  
www.cascinaquarino.com