



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