



# SARNÌ

## Chardonnay Piemonte DOC

Sarnì in dialetto locale significa “scelto”, “selezionato” e lui è proprio così: è il bianco Chardonnay più pregiato e rientra a pieno titolo, dopo il lungo affinamento in botte, tra le riserve della cantina, con una produzione di circa 1000 bottiglie.

**Annata** L'annata 2023 è stata meno siccitosa della precedente; malgrado alcune piogge primaverili e prima della vendemmia, le vigne erano ancora in stress idrico dall'annata 2022; questi rovesci hanno però concesso una stagione più fresca i vini risultanti sono concentrati ma meno caldi.

**Denominazione** Piemonte DOC Chardonnay

**Varietà** Chardonnay

**Occasione di consumo e abbinamenti** ideale per formaggi stagionati, pasticceria secca e caldo

**Sentori descrittivi** giallo paglierino carico; profumo intenso; ampio sapore aromatico, vellutato, pieno e caldo

**Nome delle vigne di produzione** Rosalia (AL);

**Terreno** Calareo marnoso

**Altitudine** 280 m a.s.l

**Tipo di allevamento** Guyot in conduzione BIO (in conversione)

**Densità** 5.000 piante per ettaro

**Produzione per pianta** 900 gr

**Vinificazione** Raccolta manuale in cassette, fermentazione in barriques con periodici batonnages.

**Affinamento** circa 8 mesi in barriques e un anno in bottiglia