



CANTINE POVERO

Il Sordallo
PIEMONTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CHARDONNAY



Annata
2020

Vitigno
Chardonnay

Vigneti
Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot
Resa per ettaro: 9500 kg
Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree
Vendemmia: manuale

Vinificazione
Diraspatura e raffreddamento del diraspato a 10/12°C
Macerazione a freddo per 10/12 h
Pressatura soffice a 1 Atm
Decantazione naturale: 12 h
Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate
Temperatura di fermentazione: 15/16°C
Durata di fermentazione: 15/20 giorni
Affinamento: 2/3 mesi sur-lie

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino
Profumo: sottile e fresco
Sapore: asciutto, armonico, piacevolmente secco
Temperatura di servizio: 8/10°C
Abbinamenti: aperitivo, antipasti, pesce

Gradazione Alcolica
12,5% vol

Durata
Ottimo a 1 anno dalla vendemmia

Imballo
Capacità: 75 cl
Unità per cassa: 12
Strati: 5
Casse per strato: 12
Casse per pallet: 60
Misura casse: 31,8 x 32,8 x 23,8
Peso lordo: 15,3 kg
Pallet: 80*120*170 euro-epal
EAN bottiglia: 8029591002431

VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERNA D'ASTI (AT) . ITALY
TELEFONO 0141 979258 . FAX 0141 979450 . cantinepovero@cantinepovero.com
www.cantinepovero.com

Monferrato

Roero

Langa

