



Piemonte DOC Chardonnay

THOU BIANC

LE TERRE BIANCHE DI COCCONATO

A Cocconato, i grandi banchi di argille e sabbie gialle di buona parte della provincia astigiana cedono il passo a terreno calcareo con marne bianche e tenere, dette in piemontese THOU BIANC (tufo) - che si disgregano al Sole rendendo la terra chiara. Questi terreni così originati sono tradizionalmente riservati ai vigneti di uve rosse perché danno vini di grande forza ed eleganza. È stato quindi sorprendente scoprire che qui i vini bianchi diventano sapidi, intensi, molto profumati e longevi. Nelle terre esposte a est del vigneto della Pieve coltiviamo uno Chardonnay frutto della ricerca varietale italiana.

VIGNETO

Varietà: 100% Chardonnay

Vigneto: Bricco della Pieve, Cocconato

Altitudine: 350 metri s.l.m.

Terreno: Calcareo con marne bianche, tufo bianco

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Esposizione: Est

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La pressatura delle uve è seguita dalla fermentazione del mosto illimpidito a freddo; senza fare la malolattica il vino viene affinato "sur lie" per sei mesi in tini d'acciaio.

VINO

Il Monferrato si è rivelato un luogo d'elezione per le uve bianche che qui maturano bene e, se vendemmiate presto, danno un prodotto di grande qualità mantenendo equilibrato il rapporto tra gli zuccheri e l'acidità. Questo Chardonnay manifesta appieno il carattere del territorio in termini di profumi "muscatés", per conto la sua riconoscibilità è data anche dai sentori di fiori d'arancio, acacia, tiglio, banana e miele. Il gusto secco è di grande finezza e ampio senza ricorrere all'affinamento in barriques: non affinato in legno il vino esprime il suo carattere migliore in due-cinque anni dall'imbottigliamento.

