

Nome del Vino:	<ul style="list-style-type: none"> • Le Aie 2022 	
Denominazione:	<ul style="list-style-type: none"> • Vino bianco Chardonnay 	
Zona di produzione:	<ul style="list-style-type: none"> • Costigliole d'Asti. 	
Vigneto:	<ul style="list-style-type: none"> • Chardonnay monovitigno. • I vigneti che danno origine a questo vino sono esposti a Est. Il terreno varia dal medio impasto con venature di sabbia e argilla ad un terreno con alta percentuale di argilla. • Età media dei vigneti tra 20 e 25 anni. 	
Resa per ettaro:	<ul style="list-style-type: none"> • Circa 50 quintali di uva, pari a 35 ettolitri. 	
Vinificazione:	<ul style="list-style-type: none"> • Le uve Chardonnay vengono raccolte in cassette nelle ore più fresche della giornata nella prima settimana di settembre. L'uva è stata pigiata e diraspata e le bucce sono rimaste a contatto con il mosto per 20 giorni • Per fine della fermentazione alcolica e la malolattica è stata utilizzata una botticella di acacia da 10 HL. 	
Invecchiamento:	<ul style="list-style-type: none"> • Dopo un travaso il vino è rimasto in legno fino all'estate successiva ed imbottigliato a Novembre 2023 senza alcuna chiarifica o filtrazione. 	
Affinamento:	<ul style="list-style-type: none"> • In bottiglia per altri 12 mesi. 	
Dati analitici:	<ul style="list-style-type: none"> • Grado alcolico: 14.52° • Acidità totale: g/l 5.00 • Solforosa totale: <10 mg/l 	
Cosigli per il consumo:	<ul style="list-style-type: none"> • Ideale con antipasti, pesce, carni bianche e formaggi: cocktail di crostacei, paste a base di pesce, carne all'Albese, lingua con bagnet, vitello tonnato, peperone ripieno o formaggi erborinati a pasta molle. • Temperatura di servizio: circa 12-15°C. 	