Nome del Vino:

- # Le Aie 2017

Denominazione:

- Vino bianco Chardonnay

Zona di produzione:

- Costigliole d'Asti.

Vigneto:

- Chardonnay monovitigno.
- I vigneti che danno origine a questo vino sono esposti in parte a Sud e in parte 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:

- Circa 70 quintali, pari a 50 ettolitri.

Vinificazione:

- Le uve Chardonnay vengono raccolte in cassette nelle ore più fresche della giornata tra il 10 e 15 settembre.
  Parte dell'uva è stata pigiata e diraspata restando a contatto con il mosto per 3-4 giorni
- La pressatura si effettua con pressa verticale e il mosto ricavato si lascia decantare per circa 12 ore.
- La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio di piccole dimensioni per favorire il controllo della temperatura.

Invecchiamento:

- Maturazione in vasche di acciaio per circa sei mesi

Affinamento:

- In bottiglia per circa tre mesi.

Dati analitici:

- Grado alcolico: 13,76°
- Acidita totale: g/l, 5,2
- Solforosa totale: 10mg/l

Cosigli per il consumo:

- Si serve come aperitivo
- 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 8-10°C.