



Solum

Piemonte D.O.C. Chardonnay

L' INFLUENZA DEL TERROIR SUL VINO

Freschezza e mineralità gustativa accompagnate da un intenso bouquet di fiori bianchi esprimono appieno le caratteristiche dei vitigni Chardonnay coltivati oltre i 500 m s.l.m

VIGNETI

6000 ceppi/ettaro

ETA' MEDIA

10 anni

ESPOSIZIONE

Est - sud - ovest

UVE IMPIEGATE

Prodotto con uve Chardonnay 100%

RESA IN QUINTALI

50 per ettaro

VINIFICAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO

Pigiatura, diraspatura e pressatura soffice, fermentazione in barriques a partire dai 4 gradi svolti con 6 mesi di battonage al termine della fermentazione.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Di un giallo paglierino scarico, molto limpido e luminoso, il vino apre al naso con marcati sentori di fiori bianchi freschissimi e di frutta citrina, segno, quest'ultimo, di grande freschezza. Ad una maggiore aerazione palesa sentori di frutta in maturazione, banana su tutte, e di erbe aromatiche. Durante la degustazione si notano profonde sensazioni strutturali, date dal tenore alcolico e dalla intensa cremosità d'insieme, classica dello Chardonnay.

ABBINAMENTI

Ottima la sua abbinabilità: dagli antipasti di pesce ai primi piatti a base di verdure e ragout bianchi, dai tradizionali fritti a carni bianche diversamente preparate (saltimbocca alla romana, coniglio in casseruola, etc.). Anche utilizzato quale aperitivo, in accompagnamento a preparazioni tipicamente salate, riesce ad esaltare i cibi con cui viene proposto e ad introdurre con estrema naturalezza i successivi piatti del pranzo o della cena.

Temperatura di servizio: 9° - 10°C

ANALISI DEL VINO DOPO

L'IMBOTTIGLIAMENTO

(vedi analisi sul sito www.isolabelladellacroce.it)



Isolabella della Croce

BORGO ISOLABELLA S.S.

regione Caffi, 3 - 14051 LOAZZOLO (AT) - Italia

Tel. +39.0144.87166 - fax +39.0144.857303

www.isolabelladellacroce.it - info@isolabelladellacroce.it

Solum

Piemonte D.O.C. Chardonnay

THE INFLUENCE ON THE TERROIR

A fresh mineral taste accompanied with a intense white flowers bouquet are fully express of Chardonnay's characteristics, made with vines grown on the top of the hills at 500 meters on the level of the sea.

DENSITY

6000 vines per hectare

AVERAGE VINE AGE

12 years

ASPECT

East – South - West

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

YIELD

60 per hectare

VINIFICATION

Crushing, destemming and soft pressing, fermentation at controlled temperature. fermentation in barrels from the four percent alcohol developed, and 6 month of "Battonage", after the fermentation conclusion.

TASTING NOTES

Characteristic is its pale straw yellow, very bright. The wine opens at the nose with strong white flowers and citrus notes, a sign of great freshness. With more aeration reveals ripened fruit, banana on all, and aromatic herbs.

SERVING SUGGESTION

Solum is excellent combined with fish, vegetables dishes and white ragout, also with white meats. Very used as an aperitif, in accompaniment to savory Piemontese preparations, is able to enhance the meals which it is proposed with.

SERVING TEMPERATURE

9-10 ° C

ANALYSIS

Wine analysis after bottling at www.isolabelladellacroce.it