

# COLOMBO

ANTONIO COLOMBO E FIGLI  
CASCINA PASTORI

## PIEMONTE CHARDONNAY DOC

### "Silviandre"

**Denominazione:** Piemonte Chardonnay DOC

**Vitigni:** Chardonnay

**Altitudine:** 250 - 400 mt s.l.m.

**Terreno:** calcareo - marnosi

**Età dei vigneti:** 35-40 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 5000 piante per ettaro

**Produzione per ettaro:** 70 q.li

**Resa uve in vino:** 65%

**Fermentazione Alcolica:** in acciaio inox a 12-13° C

**Fermentazione Malolattica:** non svolta

**Affinamento:** in acciaio sui lieviti per quattro mesi e poi due mesi in bottiglia.

**Colore:** giallo paglierino intenso con riflessi verdolini, molto consistente.

**Profumo:** inevitabile piacevolezza dell'intensità di questo vino. Da subito frutta e floreale, ananas e fiori bianchi, mela e un pizzico di acacia. Qualche minuto e il profumo evolve portando al naso quelle note di crosta di pane e miele, derivanti dall'affinamento sui lieviti.

**Sapore:** in bocca mostra una buona morbidezza e una spiccata freschezza. Una piacevole persistenza che ci permette ancora di più di apprezzare le note proposte al naso.

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Acidità totale:** 6,20 g/l

**pH:** 3,45

**Estratto secco:** 21 g/l

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

**Accostamenti:** ottimo come aperitivo e per antipasti magri. Durante il pasto si sposa bene con carni bianche anche saporite come la faraona, ed inevitabile con piatti a base di pesce soprattutto con primi a base di crostacei o secondi come il branzino.

**Enologo:** Riccardo Cotarella

