GOZZELINO®

Viticoltori dal 1914

PIEMONTE DOC CHARDONNAY

ZONA DI PRODUZIONE: Costigliole d'Asti

TERRENO: Sabbioso, argilloso e calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Il tradizionale "Guyot" piemontese

RESA PER ETTARO: 110 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 10-20 anni

UVAGGIO: 100% Chardonnay

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Selezione e raccolta delle uve. Pressatura soffice con pressa ad azoto e fermentazione in vasca di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in vasca di acciaio inox per 3 mesi e poi in bottiglia per almeno 1 mese.

COLORE: Giallo paglierino tenue con riflessi dorati

PROFUMO: Ventaglio olfattivo ampio con note di fiori bianchi di pesco e note fruttate di mela, banana, ananas e mandorle

SAPORE: Gusto fresco, vivo, con leggero finale tipicamente amarognolo

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

ACIDITA' TOTALE: <5,5 gr./l

ZUCCHERI RESIDUI: 3 gr./1

ABBINAMENTI: Vino di grande versatilità, ottimo con carne bianca, pesce, formaggi freschi a pasta molle

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C.

PREMI E RICONOSCIMENTI:

2024 LUCA MARONI > 90 PUNTI (ANNATA 2022)
2023 LUCA MARONI > 93 PUNTI (ANNATA 2021)
2021 LUCA MARONI > 90 PUNTI (ANNATA 2019)
2021 AIS VITAE > 2 VITI (ANNATA 2019)
2020 AIS VITAE > 2 VITI (ANNATA 2018)

N.B. Nei vigneti non viene utilizzato il diserbante e il prodotto in bottiglia è a basso contenuto di solfiti

Azienda Agricola Gozzelino Sergio Strada Bricco Lu 7 - 14055, Costigliole D'Asti E-mail: gozzelinosergio@gmail.com Tel: 0141.966134 www.gozzelinovini.com