



# BERSANO®

1907



## CASTELGARO

PIEMONTE D.O.C. CHARDONNAY

**Vitigno:** Chardonnay.

**Zona di produzione:** Cascina Castelgaro, Mombaruzzo, Asti.

**Terreno:** marne calcareo-argillose.

**Vendemmia:** prime due settimane di settembre.

**Vinificazione:** vendemmia manuale dei migliori grappoli, pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto in vasca di acciaio inox a bassa temperatura, a metà fermentazione travaso nelle barriques fino all'esaurimento di tutti gli zuccheri.

**Affinamento:** in barriques 6/8 mesi con operazioni di bâtonnage che ne accrescono corpo e aromi, poi bottiglia per almeno 9 mesi.



13 % Vol.



10/12 °C.

**Note sensoriali:** colore giallo paglierino, profumo ampio, equilibrato e complesso con note floreali, cenni di albicocca, pera matura e vaniglia.

Morbido e rotondo.

**Abbinamenti consigliati:** crostacei e piatti di mare, risotti cremosi, carni bianche delicate, formaggi stagionati e cucina raffinata dai sapori morbidi e avvolgenti.

**Longevità:** vino longevo.

**Formato:** 75 / 150 / 300 / 500 cl.