



Beviòn Selezione Piemonte DOC Chardonnay



Classificazione:	Piemonte DOC Chardonnay
Nome:	Beviòn Selezione
Origini del nome:	Beviòn è il cognome del vecchio proprietario di questo storico vigneto acquistato dal nonno Alfonso negli anni 50
Provenienza:	Collina del Bricco Quaglia - Frazione Bionzo - Comune di Costigliole d'Asti
Vigneto:	Bricco Quaglia
Uvaggio:	Chardonnay 100%
Ceppi per ettaro:	5500
Età dei ceppi:	30 anni
Sistema allevamento:	Guyot
Esposizione al sole:	sud / sud - est
Suolo:	base calcarea, misto argilla
Resa:	9000 kg per ettaro
Bottiglie prodotte:	3000
Vinificazione:	Diradamento dei grappoli a fine Luglio, vendemmia manuale in piccole cassette a inizio Settembre, pressatura pneumatica e soffice dei grappoli, inizio e fine della fermentazione in barrique
Affinamento:	12 mesi in barrique nuove
Colore:	giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo:	vaniglia e frutta esotica
Sapore:	grande equilibrio tra acidità, sapidità e morbidezza
Gradazione alcolica:	13,5°
Temperatura servizio:	12-14°, in calici ad ampia superficie
Invecchiamento:	7 - 8 anni
Abbinamenti:	Questo vino, di notevole armonia e spessore, si abbina molto bene con antipasti saporiti, pesce e formaggi anche stagionati
Recensioni:	"Il magnifico Chardonnay di Costigliole d'Asti" Scrisse così il Grande Giornalista Luigi Veronelli dopo avere degustato per la prima volta questo nostro vino