



Beviòn Piemonte DOC Chardonnay



Classificazione:	Piemonte DOC Chardonnay
Nome:	Beviòn
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:	10 anni
Sistema allevamento:	Guyot
Esposizione al sole:	sud / sud - est
Suolo:	base calcarea, misto argilla
Resa:	9000 kg per ettaro
Bottiglie prodotte:	10000
Vinificazione:	Diradamento dei grappoli a fine Luglio, vendemmia manuale in piccole cassette a inizio Settembre, pressatura pneumatica e soffice dei grappoli, fermentazione.
Affinamento:	8 mesi in serbatoi inox da 50 hl
Colore:	giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo:	aromi delicati ed eleganti
Sapore:	buona densità e saporita pienezza
Gradazione alcolica:	12,5°
Temperatura servizio:	12-14°C, in calici ad ampia superficie
Invecchiamento:	2 - 3 anni
Abbinamenti:	Questo vino, armonico e fruttato, si abbina molto bene con antipasti leggeri, primi piatti delicati e pesce
Recensioni:	85/100 Guida Veronelli, 13/20 Guida L'Espresso