



PIEMONTE DOC BIANCO “PARADISO”

VITIGNO

I vini bianchi piemontesi occupano sempre più un posto di rilievo sia a livello nazionale che sui mercati esteri. L'Erbaluce Docg insieme allo Chardonnay Piemonte Doc sono un'unione perfetta per questo blend. L'Erbaluce è prodotta in una vasta zona prealpina particolarmente vocata ed attraente dal punto di vista naturalistico, conferisce al vino sapidità e freschezza. Lo Chardonnay invece, è prodotto nelle nostre belle colline delle Langhe con esposizione e clima ottimale per conferire alle uve aromi floreali, fruttati e con buona struttura.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vinificazione si svolge separatamente, seguita poi da una fase di affinamento a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Segue poi il blend e un'ulteriore sosta in bottiglia.

PROFILO SENSORIALE

- Colore: giallo paglierino;
- Profumo: spiccatamente floreale e fine;
- Sapore: al palato conferma la finezza e la florealità, di buona struttura, fresco e giustamente aromatico con finale persistente.

ABBINAMENTO

Questo vino corposo, rotondo e fruttato è adatto anche per piatti sostanziosi, quali spaghetti alle vongole o alla carbonara, risotto al tartufo o ai funghi, oltre agli antipasti di mare e di terra, pesce alla griglia o frittura, formaggi freschi, piatti vegetariani.

