



BLANCO DEL PILAR

VINO BIANCO CHARDONNAY BIOLOGICO 2020

Vino BIOLOGICO bianco fermo, vinificato ed imbottigliato senza aggiunta di solfiti.

“Rivoltare la realtà, per mostrarne il rovescio”

Colore

Giallo paglierino intenso

Profumo

Profumo di fiori bianchi di frutta estiva, note di rabarbaro.

Gusto

Asciutto, piacevolmente intenso e vellutato, con un finale di mandorla dolce.

Dati analitici

Alc. 12,50% vol;
Ac.totale 4,90 g/l;
Solfiti 8mg/l

Vigneti

Resa per ettaro: 80 q.li. Prodotto dal vigneto “Salirò” sito a Rivalta Bormida a 290m slm. Terreni calcarei marnosi. Concimazione naturale con sovescio. Alta densità d’impianto (5000 ceppi/ha) e, soprattutto, elevata superficie fogliare per ogni pianta (circa 1,4mq).

Vinificazione

Pigiatura e pressatura con aggiunta di ghiaccio secco. Fermentazione in acciaio con controllo della temperatura (15-17°C). Il vino svolge in acciaio la fermentazione malo lattica prima dell’ imbottigliamento.

Curiosità

SENZA SOLFITI! alla ricerca del modo più inconsueto, naturale e spiazzante di gustare lo Chardonnay!





BLANCO DEL PILAR

WHITE BIOLOGICAL CHARDONNAY 2020

Still white biological wine, vinified and bottled without added sulfites.

“Turn the reality upside down to show the reverse”

Colour

Intense straw yellow.

Perfume

Scent of white summer fruit flowers, rhubarb notes.

Taste

Dry, pleasantly intense and velvety. with a sweet almond finish.

Analytical date

Alc. 12,50% vol;
Total alc. 4,90 g/l;
Sulfites 8mg/l

Vineyards

Yield for hectare: 80 q.li. Produced from the vineyard “Salirò” site in Rivalta Bormida at 290m asl. Calcareous marly soils. Natural fertilization with green manure. High planting density (5000 stumps/ha) and, above all, high leaf area for each plant (about 1.4mq).

Vinification

Pressing and pressing with the addition of dry ice. Fermentation in stainless steel with temperature control (15-17 ° C). The wine in steel malo lactic fermentation before bottling.

Curiosity

WITHOUT SULFITES! In search of the most unusual, natural and unsettling way to taste Chardonnay!

