



MYRICAE PIEMONTE DOC CHARDONNAY

Vino bianco fermo proveniente dal vigneto più vecchio dell'azienda, fermentato in tonneux di rovere dalla foresta di Alier. Al naso ha sentori decisi di frutta matura, ananas e pesca, e note di vaniglia. Pieno e caldo, ha un retrogusto di frutta secca.

VARIETÀ	100% Chardonnay.
TIPOLOGIE DEL TERRENO	Argilloso-sabbioso con forte presenza di scheletro.
VINIFICAZIONE	In tonneaux da 500l di rovere francese.
AFFINAMENTO	12 mesi con batonnage.
COLORE	Giallo paglierino.