



MYRICAE

PIEMONTE DOC CHARDONNAY

Nasce da uve Chardonnay provenienti dall'antico vigneto della tenuta. Dalla fermentazione in tonneau di rovere si ottiene un vino sontuoso, intimamente connesso alla polpa del frutto.

Il bouquet è ampio, soffiato di menta e cedro candito. A seguire, note di banana matura e ananas. Profumo floreale di evidente suadanza, fragranza e speziosità. Spolverate di zucchero a velo sul finale. In bocca si presenta pieno e maturo, pacifica convivenza fra freschezza e morbidezza.

VARIETÀ	100% Chardonnay
CARATTERISTICHE DEL VIGNETO	<i>Terreno:</i> Sabbioso con forte presenza di scheletro <i>Altitudine:</i> 200 m s.l.m. <i>Esposizione:</i> Ovest/Sud Ovest
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice delle uve per estrarre solo il meglio del succo. Inizio della fermentazione in acciaio e fine fermentazione in legno.
AFFINAMENTO	9 mesi in botte di rovere
COLORE	Giallo paglierino



Società Agricola La Faletta s.r.l.

faletta.it

Reg. Mandoletta, 81
Casale Monferrato (AL) Italy

tel +39 0142 67 00 68
info@faletta.it