



CASCINA
FALETTA



PRIMO BIANCO

PIEMONTE DOC CHARDONNAY

Vino bianco fermo ottenuto da uve Chardonnay. Il terreno sabbioso e ricco di sedimenti marini regala un'intensa mineralità ed integrità a questo vino, nel complesso armonico e morbido alla beva.

Al naso, delicati aromi di fiori bianchi e pesca. Gli stessi sentori si ripropongono al palato, accompagnati da una freschezza importante, spina dorsale del vino. In bocca è pieno, sapido e ricco di mineralità.

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> Sud/Sud Ovest
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice delle uve per estrarre solo il meglio del succo e successiva fermentazione lenta a temperatura controllata
AFFINAMENTO	In acciaio
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