



SCHEDA TECNICA

MOLINO BIANCO

UVAGGIO:	100% Chardonnay
ZONA DI LAVORAZIONE:	Collina, circa 220mt sul livello del mare (Cori LT)
VENDEMMIA:	Manuale (in base alle annate, in notturna con l'ausilio del ghiaccio)
AFFINAMENTO:	Barrique (12 mesi)
GRADO ALCOLICO:	Dai 13,0%Vol ai 13,5%Vol
COLORE:	Giallo dorato
CONSISTENZA:	Consistente
NOTE OLFATTIVE:	Fiori freschi gialli (camomilla - ginestra); Frutta a pasta gialla matura e sciroppata (pesche - albicocche); Frutta candita; Frutta secca (mandorle - uva passa); Note speziate (vaniglia- cannella-cardamomo); Note di miele, burro e pasticceria.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12 °C
ABBINAMENTI:	Pesce affumicato, zuppe di pesce, caviale e bottarga, crostacei e primi piatti a base di molluschi, crudité di pesce e carni bianche stufate.
QUALCHE CURIOSITÀ:	<p>Lo chardonnay è un vino che per le proprie caratteristiche organolettiche e gusto-olfattive ben si presta all'invecchiamento in legno. Naturalmente, la dimensione della botte e la tipologia di legno influenza in maniera determinante il processo di invecchiamento del vino. In linea generale, la tecnica dell'invecchiamento in legno consente al vino di evolversi e di diventare più morbido ed equilibrato.</p> <p>La barrique è una botte di legno dalle dimensioni ridotte ottenuta dalla lavorazione di legni molto pregiati provenienti per lo più da specifiche zone della Francia. Al giorno d'oggi il legno più diffuso per la produzione di queste botti è il rovere ottenuto con la tecnica dello spacco e non della segatura, mentre un tempo dominavano il mercato il ciliegio e il castagno.</p>