

# LE MASCHE

PIEMONTE  
CHARDONNAY

D.O.C.



Nella tradizione popolare piemontese la “masca” è sinonimo di strega. Ci sono le “masche” buone e quelle cattive. La “masca di bosch” è quella che vive nei boschi, magari nascosta in un dirupo, di carattere scontroso, un po’ selvatica ma non malvagia, dunque vivace per quanto appartata. Un po’ come lo Chardonnay, il nobile vitigno di origine francese che da alcuni anni ha trovato una buona adattabilità anche in Piemonte dando origine ad un vino che dà buoni risultati quando viene utilizzato per la spumantizzazione, ma che può anche essere imbottigliato in purezza, lievemente vivace oppure tranquillo come in questo caso.

**VITIGNO:** Chardonnay.

**TERRENO:** sabbioso con marne argillose.

**ALTITUDINE:** 250 m. s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** est, ovest.

**SISTEMA DI POTATURA:** Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:** la raccolta si esegue a inizio settembre e sempre al mattino in modo da poter conferire le uve fresche alla Cantina durante la giornata.

**VINIFICAZIONE:** i grappoli vengono sottoposti a pressatura soffice con separazione del mosto limpido da quello più torbido. Si esegue quindi la flottazione del mosto limpido ed il travaso del chiaro in vasche di acciaio inox per la fermentazione alcolica che dura circa 20 giorni a temperatura controllata da 15 a 17 °C.

**AFFINAMENTO:** dopo la fermentazione alcolica il vino viene travasato in vasche d'acciaio a temperatura controllata di circa 6 °C in modo da evitare avvii di fermentazione malolattica. Viene successivamente fatto affinare in acciaio per circa 6 mesi prima di passare in bottiglia dove resta ancora 3 mesi prima della commercializzazione.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino limpido e brillante.

**OLFATTO:** aromatico e tipico con note di frutta che ricordano la pera, la banana e la mela. Sul finale aromi di fiori bianchi come quelli di acacia e di miele.

**GUSTO:** asciutto, sapido, fresco. di buona persistenza.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** antipasti di mare, lingua salmistrata, ortaggi ripieni, carni bianche, salmone affumicato.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 - 10 °C.

**CAPACITÀ:** 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO