



BARATTIERI

Chardonnay

Denominazione	Colli Piacentini D.O.C. Chardonnay
Tipologia	Vino Bianco Frizzante
Uve	100% Chardonnay
Bottiglie Prodotte	5000
Formato	Lt 0,75
Altitudine	200-300 s.l.m.
Gradazione	12 % vol.
Vigneti	Albarola
Descrizione	<p>Le varietà bianche francesi impiantate a metà dell'800, in casa Barattieri venivano vinificate separando le bucce dal mosto alla spremitura. Questa tecnica, ormai ampiamente utilizzata, veniva detta "Al Tamburino": determinava una resa più bassa e una qualità superiore, e veniva utilizzata per i vini delle grandi occasioni. Il risultato era un prodotto più fresco e fragrante rispetto alla più redditizia, ma sicuramente più personalizzante, tecnica della macerazione sulle bucce. Nella versione frizzante lo Chardonnay è imbottigliato dopo una permanenza di 6 mesi sui lieviti.</p>