



Thou Bianc

Il Piemonte è diventato nel tempo una realtà consolidata anche per le uve bianche che non mancano di sorprendere per l'intensità e la freschezza dei vini prodotti. Così anche un vitigno mondiale come lo Chardonnay ha trovato qui una nuova frontiera e dà ottimi risultati qualitativi.

Thou Bianc (il *Tufo Bianco* che costituisce i terreni collinari piemontesi) nasce dai raccolti di due vigne, una in Langa ed una in Monferrato, entrambe in terreni calcareo-tufacei esposti su fronti freschi ad altitudini di 350 m slm. Viene spesso citata la sua *mineralità* per la persistenza nel retrogusto e di solito non viene descritto con gli stereotipi di gusto degli Chardonnay internazionali riconoscendogli una sua peculiare personalità.



UVA-ORIGINE

Chardonnay fine di Borgogna in purezza. Due vigne in Langa e Monferrato.

VINIFICAZIONE

Fermentato in tini di acciaio dove il vino resta ad affinarsi sui suoi lieviti per sei mesi. Questo Chardonnay puro non ha mai visto legno durante la vinificazione.

CARATTERE

Giallo delicato e luminoso, buona morbidezza e fresca fragranza del bouquet con note varietali e frutto di media concentrazione. Bella consistenza in bocca che lo rende adatto ad un uso universale.