

ONISIA  
PIEMONTE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
CHARDONNAY



**Nome del vino:** Onisia.

**Denominazione:** Piemonte DOC Chardonnay.

**Uve:** Chardonnay.

**Altitudine:** 250 - 400 m. s.l.m.

**Terreno:** calcareo - marnoso.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Densità di impianto:** 5000 piante per ettaro.

**Produzione per ettaro:** 70 quintali.

**Resa uve in vino:** 65%.

**Fermentazione alcolica:** in acciaio inox 12 - 13 °C  
e il 20% in tonneaux.

**Fermentazione malolattica:** non svolta.

**Affinamento:** in acciaio sui lieviti per quattro mesi e una partita dello stesso vino corrispondente al 20% affina in botte di rovere tonneaux e poi due mesi in bottiglia.

**Colore:** giallo paglierino intenso con riflessi verdolini, molto consistente.

**Profumo:** inevitabile piacevolezza dell'intensità di questo vino. Dà subito frutta e floreale, ananas e fiori bianchi, mela e un pizzico di acacia. Dopo qualche minuto il profumo evolve portando al naso note di crosta di pane e miele, derivanti dall'affinamento sui lieviti.

**Sapore:** in bocca mostra una buona morbidezza e una spiccata freschezza.

Una piacevole persistenza che ci permette ancora di più di apprezzare le note proposte al naso.

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Acidità totale:** 6,20 g/l.

**pH:** 3,45.

**Estratto secco:** 21 g/l.

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C.

**Enologo:** Riccardo Cotarella.

**Enologo di cantina:** Daniele Carboni.



COLOMBO

ONISIA  
PIEMONTE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
CHARDONNAY



**Denomination:** Piedmont DOC Chardonnay.

**Grapes:** Chardonnay.

**Altitude:** 250 - 400 m. above s.l.

**Terroir:** calcareous - marly.

**Training system:** Guyot.

**Plant density:** 5000 plants per hectare.

**Production per hectare:** 70 quintals.

**Grape to wine yield:** 65%.

**Alcoholic fermentation:** stainless steel at 12-13 °C and 20% tonneaux oak barrels.

**Malolactic fermentation:** none.

**Maturation:** in stainless steel on the lees for four months (20% in tonneaux oak barrels) and then two months in the bottle.

**Colour:** intense pale yellow with greenish reflections, very consistent.

**Bouquet:** inevitable pleasure from the intensity of this wine. Fruity and floral at the beginning, pineapple and white flowers, apple and a bit of acacia. After a few minutes the aroma evolves into notes of crusty bread and honey, coming from the maturation on the lees.

**Taste:** soft and fresh in the mouth. Pleasingly persistent allowing full appreciation of the bouquet.

**Alcohol content:** 13% vol.

**Total acidity:** 6.20 g/l.

**pH:** 3.45.

**Dry extract:** 21 g/l.

**Serving temperature:** 10-12 °C.

**Master winemaker:** Riccardo Cotarella.

**Winemaker:** Daniele Carboni.



COLOMBO