



LANGHE D.O.C. CHARDONNAY

La nostra declinazione di Chardonnay da uva coltivata nel cru Gianetto a Serralunga d'Alba.

Vitigno	Chardonnay 100%
Zona di produzione	MGA Gianetto
Altezza	300-350 m s.l.m.
Esposizione	Est
Terreno	Calcereo-argilloso
Epoca di raccolta	Settembre
Resa per ettaro	70 q.li/Ha di uva
Ceppi per ettaro	4.000
Sistema di allevamento	Guyot

Vinificazione L'uva, raccolta a mano e immediatamente trasportata in cantina, viene diraspata e pigiata e subito pressata in modo soffice, così da estrarre solo la componente nobile del mosto. Segue la fermentazione, in parte in vasche d'acciaio a temperatura controllata e in parte in piccoli fusti di rovere francese.

Affinamento La porzione di vino, che ha fermentato in legno, sosta in piccoli fusti per circa 12 mesi, durante i quali si arricchisce in struttura e complessità aromatica. Viene unita prima dell'imbottigliamento alla parte che ha sostato in acciaio.

Caratteristiche organolettiche Vino dal bel colore giallo paglierino con riflessi dorati e verdognoli, ha un profumo intenso e composito. Le fragranze floreali che ricordano il biancospino e il fiore d'arancio ben si sposano a sentori fruttati di mela matura e note di banana, ananas.

Temperatura di servizio Servire alla temperatura di 10-11 °C.

Abbinamenti gastronomici Per la sua freschezza, ben si abbina ad antipasti freddi, a frutti di mare e a secondi piatti di pesce.

Conservazione Conservare la bottiglia coricata, in luogo fresco e ventilato, al riparo da luce e vibrazioni.