



## LANGHE D.O.C. CHARDONNAY

**La nostra, personale, declinazione di Chardonnay.**

<b>Vitigno</b>	Chardonnay 100%
<b>Altezza</b>	300-350 m s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Est
<b>Terreno</b>	Calcareo-argilloso
<b>Epoca di raccolta</b>	Settembre
<b>Resa per ettaro</b>	70 q.li/Ha di uva
<b>Ceppi per ettaro</b>	4.000
<b>Sistema di allevamento</b>	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.