



LANGHE D.O.C. CHARDONNAY

Uno Chardonnay elegante e dalla personalissima struttura.

Vitigno	Chardonnay 100%
Zona di produzione	Serralunga d'Alba
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 e, per mantenere una maggiore freschezza, non svolge la malolattica.

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.