



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

Calcareo-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 sostenuto 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.