

LANGHE CHARDONNAY D.O.C.

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve di questo vino provengono dalle colline delle Langhe, nello specifico nei dintorni di Alba. La composizione del terreno del vigneto scelto è ricca di marna calcarea alternata a sabbia.

RESA PER ETTARO

50 ettolitri.

VINIFICAZIONE

L'uva è raccolta a mano, poi pressata direttamente in modo molto soffice. La fermentazione avviene senza contatto delle bucce (vinificazione in bianco) a bassa temperatura.

AFFINAMENTO

Vino dell'annata, è pronto per essere imbottigliato all'inizio dell'anno dopo la vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è giallo paglierino. Il profumo è ricco di sentori floreali e frutti gialli. In bocca presenta una piacevole freschezza, grazie all'acidità equilibrata ed alla buona struttura. La nota minerale è caratteristica del territorio di provenienza.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo come aperitivo, in abbinamento a piatti di carne bianca e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 C°.

GRADAZIONE ALCOLICA

13 % Vol.

