



LANGHE D.O.C. CHARDONNAY

VIGNA

Area di produzione: Comune di La Morra - Diano D'Alba

Vitigno: Chardonnay

Esposizione solare: sud , sud-est, sud-ovest

Ceppi per ettaro: 4.000

Tipo di allevamento: guyot

Terreno: argilloso, calcareo

Vendemmia: inizio settembre

VINIFICAZIONE

L'uva appena raccolta e selezionata in vigna viene trasportata in cantina dove viene rapidamente diraspata, pigiata sofficemente e mandata nella pressa. La fermentazione avviene a temperatura controllata a 16° per circa 8-12 giorni.

Quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol il vino viene svinato e travasato nelle stesse botti di acciaio inox.

AFFINAMENTO

L'affinamento avviene in botti di acciaio inox.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con sfumature verdognole. Profumo leggero, caratteristico e persistente, sapore secco, vellutato, morbido e armonico con una buona struttura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Servito freddo è un grande aperitivo. A tavola è ideale con gli antipasti a base

di pesce, primi piatti leggeri, risotti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10° C

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% vol