



LANGHE D.O.C. CHARDONNAY

Vitigno: 100% Chardonnay.

Suolo: marne di Sant'Agata fossili, tessitura franco-limoso-argillosa.

Esposizione: Sud-Ovest.

Altitudine: 250 m.s.l.m.

Pendenza: 25%

Note colturali: vigneto messo a dimora nel 1982; coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 3500 ceppi per ettaro; potatura a cordone speronato.

Periodo di raccolta: prima decade di settembre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

Vinificazione: : pigiatura e diraspatura delle uve; macerazione a freddo (1 – 3 °C) per circa 24 ore; pressatura soffice e decantazione statica del mosto; la parte limpida si avvia alla fermentazione in vasca di acciaio a temperatura controllata di 16 °C.

Affinamento: imbottigliato dopo un breve affinamento in acciaio con frequenti batonnages.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: paglierino con riflessi dorati.

Profumo: intenso, minerale, caratteristico dell'uva con netto sentore di fiori di acacia.

Sapore: fresco, pieno, sapido e persistente.

Abbinamenti gastronomici: antipasti, carni bianche e piatti di pesce.

Consigli di servizio: si consiglia la temperatura di servizio di 8 – 10 ° C. Grazie all'ottima struttura si può gustare bene anche dopo qualche anno di evoluzione in bottiglia.