



LANGHE D.O.C. CHARDONNAY VIGNA BUSSIA

Vitigno: 100% Chardonnay.

Zona di origine: comune di Monforte d'Alba, vigna Bussia; foglio di mappa n. 3, particelle n. 94, 95 p..

Suolo: marne di Sant'Agata fossili, terreno calcareo franco limoso - sabbioso.

Esposizione: Sud - Ovest.

Altitudine: 250 m.s.l.m..

Pendenza: 25 %.

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

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

Vinificazione: macerazione a freddo di 24 ore. Pressatura e decantazione statica del mosto a freddo. La parte limpida si avvia alla fermentazione con lieviti indigeni, a temperatura controllata di 16 °C e successivamente in tonneaux da 500 l.

Affinamento: 12 mesi in tonneaux in presenza di leviti in sospensione (tecnica del batonnage). Elevazione in bottiglia per 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

COLORE: paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO: intenso, minerale, caratteristico dell'uva con sentore di fiori di acacia e note speziate.

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.