

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 94 p., 95 p.

SUOLO Marne di Sant'Agata fossili; calcareo con tessitura franco-limoso-argillosa

ESPOSIZIONE Sud - Ovest

ALTITUDINE 250 m.s.l.m.

NOTE CULTURALI Vigneto messo a dimora nel 1982; coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 4500 ceppi per ettaro; potatura a cordone speronato.

PERIODO DI RACCOLTA Prima decade di settembre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE Spremitura soffice dell'uva intera con diraspatura. Macerazione a temperatura mantenuta tra 2 - 4 °C per circa 24 ore; successiva pressatura soffice e decantazione statica del mosto a freddo; la parte limpida si avvia alla fermentazione spontanea in vasca di acciaio inox a temperatura mantenuta tra 16 - 18 °C e successivamente in tonneaux da 500 litri.

AFFINAMENTO 12 mesi in tonneaux con frequenti batonnages.

GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI.

IL PROFUMO È INTENSO, MINERALE, CARATTERISTICO DELL'UVA CON NOTE BALSAMICHE E SENTORE DI FIORI DI ACACIA.

IN BOCCA RISULTA FRESCO, PIENO, SAPIDO E DAL SAPORE PERSISTENTE.

note _____