



## Langhe D.O.C. Chardonnay

Lo Chardonnay proviene da uve raccolte in vigneti siti in Langa. La fermentazione viene effettuata in vasche di acciaio a temperatura controllata (70%) e in piccole botti nuove di allier (30%). Dopo un affinamento in bottiglia il vino si presenta con le seguenti caratteristiche: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; bouquet fine e fruttato con sentori di vaniglia, mele e banane. Vino secco, elegante e corposo, accompagna molto bene piatti di pesce (crostacei e pesce alla griglia).

### Scheda tecnica

Vitigno: Chardonnay 100%

Produzione uva massima: 100 q./ha. = 9.333 bott.  
0.75 l./ha

Colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole.

Zona di produzione: langhe

Altitudine vigneti: 200/300 mt sul livello del mare

Terreno: calcareo

Vinificazione: pressatura soffice senza bucce e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata (70%) e in piccole botti nuove di allier (30%), con l'ausilio di lieviti selezionati. Successivo affinamento di circa 6 mesi sui lieviti

Odore: fruttato, con note che ricordano frutti esotici quali ananas e banana

Sapore: secco, vellutato, morbido, armonico.

Abbinamenti: aperitivo, antipasto, pesce.

Temp. Servizio: 8-10 °C.