LANGHE DOC CHARDONNAY

**Vitigno:** Chardonnay

**Zona di produzione:** Diano d’Alba, Grinzane Cavour, Monforte d’Alba, Novello e Verduno

**Suolo:** prevalentemente argilloso-calcareo-sabbioso

**Coltivazione del vigneto:** controspalliera con potatura a Guyot

**Vendemmia:** 100% manuale

**Epoca di vendemmia:** prima metà diSettembre

**Resa massima:** 100q/ha di uva

**Vinificazione:** pressatura dell’uva pigiata e diraspata in pressa pneumatica inertizzata. Fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a bassa temperatura (16-18 °C)

**Fermentazione malolattica:** non prevista

**Affinamento:** almeno 2 mesi sui lieviti con bâtonnages settimanali

**CARATTERISTICHE DEL VINO**

**Grado alcolico (minimo):** 10,50% vol.

**Acidità totale (minima):** 4,5 g/l

**Estratto secco netto (minimo):** 14 g/l

**QUADRO ORGANOLETTICO:**

**Temperatura di degustazione:** 8/10 gradi

**Conservazione:** vino fresco, adatto ad un consumo nell’annata. Conservare le bottiglie in ambiente asciutto, fresco, buio e a temperatura costante.

**Abbinamento cibo/vino:** si abbina generalmente con tutti gli antipasti, si sposa benissimo con il pesce.

LANGHE DOC CHARDONNAY

**Vitigno:** Chardonnay.

**Zona di produzione:** Diano d’Alba, Grinzane Cavour, Monforte d’Alba, Novello e Verduno.

**Suolo:** prevalentemente argilloso-calcareo-sabbioso.

**Coltivazione del vigneto:** casarsa.

**Vendemmia:** 100% manuale

**Epoca di vendemmia:** dal10 al 15Settembre.

**Resa massima:** 100q/ha di uva.

**Resa massima in vino:** 70%.

**Vinificazione:** pressatura dell’uva pigiata e diraspata in pressa pneumatica inertizzata. Fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a bassa temperatura (16-18 °C).

**Fermentazione malolattica:** non prevista.

**Affinamento:** almeno 2 mesi sur lie con batonage settimanali.

**CARATTERISTICHE DEL VINO**

**Grado alcolico (minimo):** 10,50% vol.

**Acidità totale (minima):** 4,5 g/L

**Estratto secco netto (minimo):** 14 g/L

**QUADRO ORGANOLETTICO:**

**Temperatura di degustazione:** 8/10 gradi.

**Conservazione:** vino di pronta beva, non è consigliato farlo invecchiare. Occorre mantenere le bottiglie in un locale buio, fresco, asciutto e a temperatura costante

**Abbinamento cibo/vino:** si abbina generalmente con tutti gli antipasti, si sposa benissimo con il pesce.

