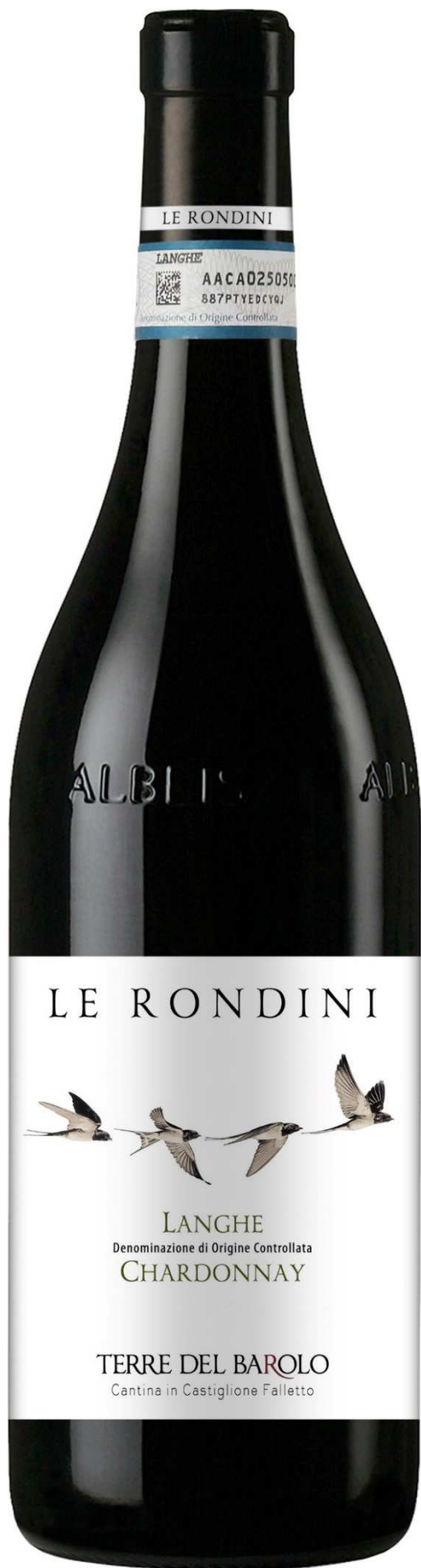


TERRE DEL BAROLO



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: contropalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: prima metà di Settembre

Resa massima: 100 q/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

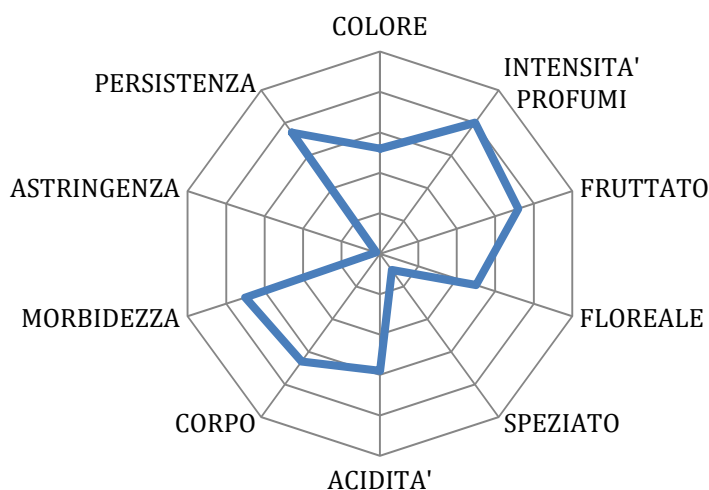
CARATTERISTICHE DEL VINO

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.