

# TERRE DEL BAROLO



## LANGHE DOC CHARDONNAY

**Vitigno:** 100% Chardonnay

**Zona di produzione:** vari Comuni delle Langhe

**Suolo:** 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.

Fermentazione in acciaio a bassa temperatura (16-18 °C)

**Fermentazione malolattica:** non prevista

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

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino

**Al naso:** profumo intenso e fruttato

**Al palato:** fresco, asciutto e armonico

**Grado alcolico:** 13% vol.

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

**Conservazione:** vino di pronta beva

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