LANGHE DOC CHARDONNAY

Vitigno: 100% Chardonnay

Zona di produzione: vari Comuni delle Langhe

Suolo: argilloso-calcareo-sabbioso

Coltivazione del vigneto: controspalliera 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: 12.5% 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.