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 fresco
Grado alcolico: 13,0% 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.