

Langhe Chardonnay



Uvaggio: 100 % Chardonnay

Tipologia: Bianco D.O.C.

Formato: 750 ml

Provenienza: Piemonte

Grado alcolico: 12,5% Vol

Vinificazione: vinificazione in bianco a 13-15 °C per circa 15 giorni. Si applica la tecnica del batonnage per circa 3-4 mesi. Lieviti indigeni

Affinamento: in acciaio

Terreno: argilloso, calcareo

Filosofia produttiva: biologico

Temp. di servizio: 10-12°

Abbinamento: antipasti di verdure, bruschetta, caprese, piatti a base di pesce

Lo Chardonnay è un vitigno a bacca bianca, internazionale, coltivato in tutte le aree viticole del mondo. Viene utilizzato anche per vini spumanti "metodo classico".

Color giallo paglierino. Dal profumo intenso e floreale. Sentori di mela e frutti esotici. Al gusto morbido con persistenza aromatica di grande eleganza. Di buona struttura e sapidità si fa apprezzare bene giovane.