



Langhe DOC Chardonnay

VITIGNO: Chardonnay

PROVENIENZA: comune di Trezzo Tinella

ALTITUDINE: 410 m.

ESPOSIZIONE: est.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.

TERRENO: marnoso, argilloso e tufaceo.

VINIFICAZIONE: Diraspatura e breve macerazione con le bucce circa 10 ore, fermentazione in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 12°C / 15°C

INVECCHIAMENTO: 4 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini della fermentazione. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino.

AROMA: intenso, con note floreali e fruttate.

SAPORE: delicato, sapido con buona freschezza e fragranza.

ABBINAMENTO: antipasti freddi, pizza e piatti di pesce gustosi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C.