

SCHEDA TECNICA CHARDONNAY 2022

Denominazione: Langhe Doc Chardonnay

Varietà: Chardonnay 100%.

Vigneto: si trova nel comune di Castiglione Falletto; esposto in parte a ovest e in parte a nord/ovest; terreno argilloso; profondità sulla marna 2/3 metri. sistema di allevamento Guyot semplice; portinnesto SO4; densità viti 4400/ha; età media viti 15 anni.

Vinificazione: vinificazione in bianco, pressatura soffice; il mosto ottenuto viene poi fermentato in vasche in acciaio a temperatura controllata. Terminata la fermentazione si effettua un travaso e si dà inizio alla fermentazione malo lattica. In seguito il vino viene imbottigliato nella primavera/estate successiva alla vendemmia. Matura per qualche mese in tonneaux.

Descrizione: colore giallo paglierino; profumo intenso con sentori fruttati che ricordano l'albicocca e la pesca gialla. Gusto armonico, persistente, fresco, con un grande equilibrio tra acidità e corposità. Note minerali ben presenti. Vino ideale per l'invecchiamento.

CARATTERISTICHE TECNICHE Alcol: 13,5% Zuccheri: 0,38g/lt Acidità totale: 4,77 g/lt Estratto non riduttore: 21,5 g/lt

QUALITA' ANNATA Molto buona