

LANGHE D.O.C. CHARDONNAY BIO

È una selezione delle uve Chardonnay provenienti dai nostri vigneti di Langa, coltivato in terreni argillosi, ricchi e alcalini.

Tipo di Vino: Vino dalle lunghe prospettive d'invecchiamento. Favoloso anche dopo alcuni anni. Colore giallo carico, dorato; naso tropicale di agrumi, pompelmo, banana e rovere dolce. In bocca è grasso, potente e fresco dal finale lungo e persistente.

Vitigno: 100% Chardonnay.

Vinificazione: Diraspato e pressato. Segue chiarifica statica. Sfecciatura e fermentazione a temperature di 15/16°C per circa una settimana in vasca di acciaio inox. Travaso in legno dove conclude la fermentazione dopo circa 15/20 giorni.

Tenore Alcolico: 13,5% - 14%Vol

Degustazione: 10° - 12°C.

Abbinamenti: data la potente struttura si presta bene a una ricca gamma di piatti: galantina di pollo, antipasti a base di pesce, primi piatti con crostacei, minestre e creme di funghi, di patate e porri, sino a carni bianche in insalata. Eccellente su pesci di mare.

LANGHE D.O.C. CHARDONNAY BIO

A selection of Chardonnay grapes from our vineyards in Langa, grown in a rich, alkaline and clayey soil.

Wine: great ageing potential. Excellent even after a few years. Dark yellow and golden in colour; tropical bouquet of citrus fruits, grapefruit, banana and sweet oak. Mouth: unctuous, powerful and fresh; long and persistent finish.

Varietal: 100% Chardonnay.

Winemaking: Destemming and pressing followed by clarification. Wine racking and fermentation at 15/16 °C for about one week in stainless steel vats. Wine is then transferred into wooden casks where the fermentation will be completed after 15-20 days.

Alcohol content: 13,5% - 14%Vol

Serving temperature: 15° - 18°C.

Food and wine pairing: thanks to its complex structure, it pairs well with a number of dishes: chicken galantina, fish appetizers, pasta dishes with seafood, soups and creams of mushrooms, potatoes and leeks, and white meat salads. Excellent with saltwater fish.

