



VARIETA': LANGHE BIANCO

ZONA DI PRODUZIONE:

VITIGNO: 100% Chardonnay.

TERRENO: marnoso-argilloso-calcareo, poco profondo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera

POTATURA: Guyot

VINIFICAZIONE:

L'uva, vendemmiata a mano, viene diraspata e pressata;

Tutte le lavorazioni effettuate dalla raccolta alla macerazione sono svolte a freddo per evitare di estrarre troppa materia colorante. Per le successive operazioni il vino sosta esclusivamente in vasche di acciaio.

Filtrazione prima dell'imbottigliamento per renderlo limpido e brillante.

COLORE: Giallo paglierino.

PROFUMO: Il profumo è molto intenso e persistente, con sentori di albicocca e mela, con note finali di camomilla.

GUSTO: In bocca il vino si presenta sapido, di buona struttura ed armonico

GRADAZIONE: 12,5%

ABBINAMENTI: Accompagna egregiamente antipasti, primi a base di pasta e risotti, piatti della cucina marinara.

Temperatura di degustazione: 12-13° C.