

LANGHE CHARDONNAY DOC

VITIGNO:

Chardonnay 100%

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Sistema Guyot basso su collina di media pendenza con terreno calcareo argilloso di media tessitura.

RESA PER ETTARO:

65 ettolitri

EPOCA DI RACCOLTA:

1/10 settembre.

VINIFICAZIONE:

Pressatura immediata al momento del conferimento in cantina.

Decantazione delle sostanze solide in sospensione per circa 24 ore

Fermentazione a temperatura di circa 16° C

Svinatura a fermentazione ultimata.

AFFINAMENTO:

Primo travaso dopo 5 giorni e affinamento sui lieviti per 4 mesi circa.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde, aroma delicato e fine
Sapore morbido, fresco e molto armonico, retrogusto lievemente amarognolo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Classico vino da tutto pasto che si accompagna bene con pesce, carni crude ed antipasti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6/8°C

INVECCHIAMENTO:

Non e' previsto alcun tipo di invecchiamento.



Marengo

Cantine dal 1877 in Novello

ITALIA