

LANGHE DOC CHARDONNAY Affinato in legno

La vendemmia delle uve Chardonnay per la produzione di questo vino è manuale e si esegue verso la metà di Settembre. La vinificazione avviene dapprima in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e successivamente il vino viene poi trasferito in barriques per circa otto mesi. Durante il periodo di affinamento il vino si arricchisce di profumi, struttura e corposità. Il Langhe Chardonnay affinato in legno si adatta ad essere consumato con formaggi stagionati o secondi a base di carne o pesce.



Vitigno: 100 % Chardonnay

Colore: giallo paglierino intenso.

Olfatto: profumo intenso con particolari sensazioni di frutta e note speziate.

Gusto: buona struttura in bocca e persistenza degli aromi.
Buona sapidità e mineralità.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol