

LANGHE DOC CHARDONNAY

La particolarità di questo vino è un processo di vinificazione che prende il nome di iper-riduzione. Dal momento che in cui i grappoli vengono pigiati, fino alla fase finale dell'imbottigliamento, non esiste alcun contatto con l'ossigeno. Questo procedimento permette di preservare al meglio i profumi varietali e la qualità del vino finale.



Vitigno: 100 % Chardonnay

Colore: giallo paglierino intenso.

Olfatto: profumo delicato con particolari sensazioni di frutta esotica.

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

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.