

## **LANGHE DOC CHARDONNAY Maturato in barrique**

*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 invecchiamento il vino si arricchisce di profumi, struttura e corposità. Il Langhe Chardonnay maturato in barrique 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