

LANGHE D.O.C. CHARDONNAY

VIGNETO MORINO

VITIGNO

Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Langhe D.O.C., Vigneto Morino.

VENDEMMIA

Manuale, inizio di settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura, macerazione a freddo per 24-48 ore del pigiato, pressatura soffice. Una porzione fermenta in barrique di rovere francese.

AFFINAMENTO

Il vino sosta sui lieviti in barrique di rovere francese con periodici batonage.

ABBINAMENTI

La sua struttura, oltre ai classici abbinamenti con antipasti, primi piatti di mare e ricette di carni bianche e pesce, lo rende ideale complemento per tartare di carne rossa, prosciutti stagionati, ostriche e coquillages in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino intenso, limpido e brillante.
Ricchissimo bouquet fruttato con sentori di frutta tropicale, agrumi, pompelmo, miele e vaniglia.
Ha un sapore equilibrato, ampio, asciutto con esaltazione del ventaglio aromatico percepito al naso.

GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA

13% vol. (variabile in funzione dell'annata).

ALLERGENI

Contiene solfiti.

