



Langhe Chardonnay

Denominazione di Origine Controllata

Varietà del vino: 100% Chardonnay

Comune di produzione: Castagnito (CN)

Terreno: Argilloso con marne sabbiose, tipiche del Roero.

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a gujot.

Resa per ettaro: 100 ql. uva.

Lavorazione: Pigia-diraspatura, breve crio-macerazione, soffice pressatura, fermentazione con temperatura controllata.

Maturazione: Vasche di acciaio

Grado Alcolico: 12,5% Vol.

Caratteristiche: Colore dal giallo paglierino. Profumo delicato, caratteristico. Sapore secco, elegante.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Abbinamento consigliato: Ottimo con antipasti e primi di pesce.

