



ITA

LANGHE D.O.C. CHARDONNAY

Selezione delle migliori uve da vigneti proveniente dalle colline Albesi.

Esposizione: sud - sud /est.

Vitigno: 100% Chardonnay.

Terreno: Medio impasto sabbiosi argillosi.

Vinificazione: Vendemmia manuale, pressatura diretta e delicata delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata (14°-15°C) per circa 20 giorni. Affinamento "sur lies" per 7/8 mesi. Imbottigliamento all'inizio dell'estate successiva alla raccolta.

Affinamento: 1 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: Giallo paglierino brillante. Naso fine e garbato di banana, susina gialla, melone e agrumi per proseguire con note floreali di acacia e ginestra, e chiudere in sfumature di erbe aromatiche e miele. Sorso elegante, che mette in risalto freschezza e sapidità, con finale lungo e minerale.

Vita media del vino: 2/4 anni.

Alcol: 12,5% - 13,5%Vol

Temperatura di servizio: 10°-12°C.

Abbinamenti: Aperitivo, antipasti a base di pesce, primi piatti leggeri, risotti e paste.

ENG

LANGHE D.O.C. CHARDONNAY

It is a selection of the best grapevine cultivated on vineyards in Alba's hills.

EXPOSURE: South - south/east

Grapevine: 100% Chardonnay.

Soil Type: Medium texture characterised by sand and clay.

Vinification: Hand picking. Soft pressing of the grapes, must fermentation at controlled temperature (14°-15°C) for about 20 days. Ageing « sur lies » for 7/8 months. Bottling at the beginning of the following summer.

Ageing: 1 month in bottle.

Tasting Notes: Bright straw yellow redolent of banana, yellow plum, melon and citrus with floral overtones of acacia and broom and memoirs of aromatic herbs and honey. It has an elegant taste, fresh and sapid with a lingering and mineral length.

Longevity: 2/4 years.

Alcohol Content: 12.5% - 13.5%Vol

Serving Temperature: 10°-12°C.

Food Pairings: Cocktails, fish starters, light first courses, risotti and pasta dishes.