

Langhe Chardonnay

*Denominazione
di Origine Controllata*



È una selezione di uve Chardonnay provenienti dall'area albese. *Tipo di vino:* Bianco, di giusto corpo, un pò grasso, dal carattere importante. Giovane, fresco, aromatico, dal profumo intenso e gusto persistente, ottimo come aperitivo, adatto ad un pasto con carni bianche, pesce e piatti saporiti.

Di giusta acidità permette di degustare i migliori formaggi di Langa.

Varietà di uva: Chardonnay 100%

Tenore alcool: 12 - 12,5% vol.

Acidità: 6 - 7 gr/l.

Degustazione: 8 - 10°C.

Dal colore giallo paglierino più o meno intenso con sfumature verdoline. Il sapore asciutto e grasso rendono a questo vino grande importanza. È un bianco speciale per la cantina "Pontepietra" che, grazie alla terra in cui cresce e alla capacità di vinificazione, ha ricevuto dei riconoscimenti nel campo enologico. Il suo buon corpo e la sua struttura permettono a questo vino di conservarsi anche nell'anno successivo alla vinificazione affinando e migliorando le proprie caratteristiche.