



LANGHE CHARDONNAY

Denominazione di Origine Controllata

2011

Vitigno | Grape variety: chardonnay 100%

Terreno | Soil: calcareo franco argilloso con marne di media profondità

Età media vigneti | Average vineyard age: 30 anni (years)

Produzione media | Average production: 90 q.li/ha

Gradazione alcolica | Alcohol: 14% vol.

Acidità | Acidity: 4,62 g/l

Anidride solforosa tot | Sulphur dioxide: 115 mg/l

Estratto secco | Dry extract: 18,4 g/l

Vinificazione in bianco: pressatura soffice dell'uva, decantazione statica del mosto a freddo, fermentazione alcolica a temperatura controllata

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: in acciaio inox "sur lie" per 5 - 6 mesi ed in bottiglia per altri 2

Colore: brillante, giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

Olfatto: netto ampio con note di banana, ananas e miele

Gusto: pieno, armonico, molto equilibrato con finale persistente e gradevole

Abbinamento: con tutti gli antipasti in genere

Vinification off the skins: soft pressing of the grapes, static decantation of the cold must, alcoholic fermentation at a controlled temperature

Malolactic fermentation: not performed

Maturing: in stainless steel "sur lies" for 5 - 6 months, and in the bottle for 2

Colour: bright, pale straw yellow with greenish nuances

Nose: clear-cut and expansive, showing banana, pineapple and honey

Taste: full-bodied, round, very well-balanced, with long, pleasing finish

Pairings: with all hors-d'oeuvres in general

temp: 8-10 °C | 75 cl. | 14% vol.

