

LANGHE DOC CHARDONNAY

2020

Varietà	100% Chardonnay
Area di produzione	I vigneti vitati a Chardonnay sono posti nel comune di Vergne e hanno altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m ed esposizione che va da sud a sud-ovest.
Composizione del suolo	Marna argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo
Piante/Ettaro	4.500/5.000 Piante/Ha
Resa/Ettaro	Max 7.500 Kg/Ha
Coltivazione	Tradizionale con potatura alla Guyot
Vinificazione	Dopo la pigiatura, si intraprende il processo di vinificazione con un breve contatto tra le bucce ed il mosto. Segue una fermentazione lenta e graduale a temperatura controllata (14°C), prima dello stoccaggio ed imbottigliamento
Invecchiamento	Almeno 4 mesi in vasche d'acciaio e cemento
Tenore Alcolico	13 %
Acidità	6 parti per mille
Note di Degustazione	COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati BOUQUET: Delicato, con sentori floreali e di crosta di pane SAPORE: Ampio, avvolgente e persistente

