

LANGHE DOC CHARDONNAY

2021

Varietà	Chardonnay
Area di produzione	I nostri vigneti vitati a Chardonnay sono posti in aree collinari di 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 raccolta, 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 (14-16°C), prima del periodo di affinamento ed imbottigliamento
Invecchiamento	Almeno 3 mesi in vasche d'acciaio e cemento
Tenore Alcolico	13.0 %
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



DOGLIANI
IL GENERALE
1856

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA