

Langhe DOC Chardonnay

Ubicazione: Comune di Barolo
Estensione: 0,64 Ha
Esposizione: Ovest
Altitudine: 230 m.
Terreno: Limoso – Sabbioso
Tessitura: Sabbia 33%, Limo 42,6%, Argilla 24,4%
Vitigno: Chardonnay

Portainnesto: K5BB
Forma di allevamento: Controspalliera
Sistemi di potatura: Guyot Tradizionale
Sesti d'impianto: 1 m. x 2,7 m.
Densità: 3.700 Ceppi/Ha
Produzione: ca.7.000 Kg/Ha
Anno d'impianto: 1991

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

E' questo un terreno con un'alta percentuale di Limo e Sabbia . I vini Bianchi che ne derivano risultano minerali di buona struttura ed armonia con profumi floreali e di frutti gialli.

SISTEMA DI VINIFICAZIONE

La vinificazione è totalmente effettuata in recipienti in acciaio a temperatura controllata. Durante la fermentazione alcolica (anch'essa spontanea) lo Chardonnay viene mantenuto ad una temperatura di circa 18° C. Terminata il vino rimane ancora per alcuni mesi sulle fecce fini.

COME CONSUMARLO

Bianco di ottima struttura, si abbina a tutto pasto reggendo bene l'abbinamento anche con piatti importanti. Si consiglia il consumo giovane anche se non teme un certo invecchiamento.

