

AZIENDA AGRICOLA
LA SPINONA

LANGHE CHARDONNAY DOC



Il Langhe Chardonnay è un vino bianco di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Il profumo è intenso, fruttato con sentori di vaniglia e fiori di montagna. Nelle migliori annate le caratteristiche del vino vengono esaltate da una parziale vinificazione in piccoli fusti di legno che ne garantiscono un buon corpo e un lungo invecchiamento. Sapore pieno, avvolgente, armonico e rotondo, è dotato di una gradevole acidità che garantisce una superba freschezza al vino.

VITIGNO: 100% Chardonnay.

SUPERFICIE VITATA: 3 Ha.

VENDEMMIA: inizio/metà settembre. Le uve vengono raccolte a mano in ceste traforate per permettere il passaggio dell'aria tra i grappoli. Pressatura soffice per ottenere il primo mosto. Decantazione con enzimi a freddo (7°C).

FERMENTAZIONE: "pied de cuve" con lieviti selezionati e 3-4 mesi di fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (15-16°C) con il mosto a contatto con le fecce nobili.

AFFINAMENTO: in bottiglia per 6/8 mesi in ambiente a temperatura controllata.

COLORE: giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

PROFUMO: intenso, fruttato con sentori di vaniglia e fiori di montagna.

SAPORE: pieno, avvolgente, armonico e rotondo.

GRADAZIONE: da 12% a 13% Vol. (In base alle annate)

DA SERVIRE CON: antipasti e piatti a base di pesce.

AZ. AGR. LA SPINONA

Via Secondine 30, 12050 Barbaresco - Cuneo, Italia
P.IVA 02658370040 - Tel. 340.26.24.059 - info@laspinonabarbaresco.it