



AZIENDA AGRICOLA
La Spinona
BARBARESCO

LANGHE CHARDONNAY DOC

Il Langhe Chardonnay è un vino bianco di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Il profumo è intenso, floreale nei primi anni di vita, per poi tendere a note minerali nell'invecchiamento. Sapore fresco, con una giusta acidità,

sapido con retrogusto intenso, 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 da 18 chili per permettere il passaggio dell'aria tra i grappoli. Pressatura soffice per ottenere il primo mosto. Decantazione a freddo (6/7°C).

FERMENTAZIONE: 30/40 giorni di fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (15-16°C), con il mosto a contatto con le fecce nobili.

INVECCHIAMENTO: 9 mesi in botti grandi di legno di Allier e Rovere di Slavonia da 38 e 40 Hl.

AFFINAMENTO: in bottiglia per 8/10 mesi in cantina.

COLORE: giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

PROFUMO: intenso, floreale e con note minerali.

SAPORE: dirompente freschezza, con una giusta acidità, sapido con retrogusto intenso.

GRADAZIONE: da 13,5% a 14% Vol. (In base alle annate).

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l circa.

ZUCCHERI: <0,8 g/l.

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

