



AZIENDA AGRICOLA
La Spinona
BARBARESCO

LANGHE CHARDONNAY DOC PIER

Il Langhe Chardonnay selezione Pier è un vino bianco di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Il profumo è intenso. Il sapore è pieno e rotondo, persistente e con una buona freschezza e una giusta acidità.

VITIGNO: 100% Chardonnay.

SUPERFICIE VITATA: Vigna di 3 ettari localizzata in una posizione molto vocata in Barbaresco, situata tra il fiume Tanaro ed il bosco che creano un microclima ideale.

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: In tonneau nuovo in legno francese (da 500 L) per 4-5 mesi, con 2 batonnages (con rimescolamento delle fecce nobili) al giorno per il primo mese e successivamente 2 batonnages alla settimana.

INVECCHIAMENTO: Nello stesso tonneau di fermentazione per due anni prima di essere imbottigliato

AFFINAMENTO: in bottiglia per 12 mesi in cantina.

COLORE: giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

PROFUMO: Intenso, minerale, con note agrumate e vanigliate.

SAPORE: Pieno, rotondo, persistente con una buona freschezza ed acidità ed un retrogusto lungo ed intenso.

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

ACIDITÀ' TOTALE: 5 g/l circa.

ZUCCHERI: <3 g/l.

DA SERVIRE CON: A tutto pasto. Ideale in abbinamento con crostacei, pasta, secondi di carne bianca e secondi di pesce.

