



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.

