



Langhe D.O.C. Chardonnay

Collocazione
Langhe

Varietà
100% Chardonnay

Vigneto
Esposizione nord-est, altitudine 270 m. s.l.m.

Vinificazione
Le uve vengono raccolte a mano e segue una pigiatura soffice, il mosto fermenta a temperatura controllata per circa 10 giorni.

Affinamento
Solo acciaio.

Profumi
Agrumato, con sentori di zeste di pompelmo, e note floreali

Palato
Fresco al palato, seguito da un centrale morbido e scia sapida sul finale.

Abbinamenti
Estrema versatilità; formaggi a crosta fiorita, piatti di pesce e antipasti leggeri. (Temperatura di servizio: 10-12°C).

MINERDI

