

Langhe Chardonnay

Denominazione d' Origine Controllata

Varieta' vitigno

100% Chardonnay

Raccolta

Metà Agosto

Vinificazione

Macerazione a freddo in botti d'acciaio a temperatura controllata.

Invecchiamento

Batonage sui lieviti per 5 mesi in vasche d'acciaio e due mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino chiaro. Profumo delicato con sentori di frutta bianca (pesca) Il sapore è secco, morbido e armonico

Abbinamenti

Crostacei, piatti principali di pesce, pollame

Gradi

12,5% alc. vol.

Temperatura di servizio

10-12°C

