

Nome: Langhe Chardonnay DOC

Vitigno: 100% Chardonnay

Area di produzione: Neive (CN)

Tipo di terreno: calcareo

Esposizione: Est

Età delle viti: 15 anni

Metodo di raccolta: Manuale durante l'inizio del mese di Settembre

Vinificazione: vinificazione in bianco a temperatura basse e controllate in vasche d'acciaio

Affinamento: in vasche d'acciaio

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: fragrante, fresco e intenso

Gusto: aromatico e persistente, di giusta acidità

Abbinamenti gastronomici consigliati: ottimo come aperitivo, adatto ad un pasto con carni bianche, pesce e piatti saporiti.