



CHARDONNAY

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vino ottenuto da uve del vitigno omonimo, di origine francese che nell'ultimo ventennio ha decisamente preso piede anche nelle nostre zone, coltivato in vigneti situati sulle colline della langa nel comune di Alba. La pressatura dell'uva è delicata, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio con controllo automatico della temperatura, mantenuta sui 19°. Viene imbottigliato verso la fine di aprile della primavera successiva alla vendemmia.

Alla degustazione si presenta di colore giallo paglierino. Il profumo è fruttato con note floreali che ricordano l'acacia e la mela verde, molto persistenti. Al gusto domina la freschezza dovuta alla buona acidità integrata da una pienezza notevole che lo rende sapido e persistente. La gradazione è 12-13% vol.

Servito a 10° è ideale come aperitivo ma si adatta ad essere abbinato ad antipasti e piatti a base di pesce.

