



Langhe
Chardonnay *doc*

Azienda vitivinicola: La Bruciata



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Langhe Chardonnay *doc*

VARIETÀ UVA:

100% Chardonnay

ZONA:

S. Stefano Belbo

AZ AGRICOLA:

La Bruciata

TERRENO:

Marnoso e ricco di fossili marini. Prevalentemente calcareo, Da cui il colore del terreno è tendente al bianco.

PERIODO RACCOLTA:

A mano durante la prima decade di Settembre.
NO IRRIGAZIONE ARTIFICIALE

VINIFICAZIONE:

In bianco: le uve vengono caricate intere nella pressa pneumatica e la sola frazione liquida viene avviata alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 17°C.

INVECCHIAMENTO:

Dopo la vinificazione 3 mesi in bottiglia.

ANALISI VISIVA:

Giallo paglierino con leggere sfumature verdoline.

ANALISI OLFATTIVA:

Intenso e floreale.

ANALISI GUSTATIVA:

Fresco ed armonico. (FRESCO)

GRADAZIONE:

12,50% vol.

ABBINAMENTO:

Antipasti in genere e data la struttura si abbina bene a piatti di pesce, risotti e carni bianche con condimenti delicati.

TEMPERATURA:

8/10°C