

Langhe

Denominazione di Origine Controllata

Chardonnay

Ad Majora

Elegante, sapido e floreale

Chardonnay dalla spiccata sapidità unita all'eleganza delle intense note di fiori e frutti bianchi. Dietro ad una apparente immediatezza, spicca la sua piacevole struttura morbida ma ben evidente.

Vitigno: Chardonnay coltivato a Guyot con viticoltura sostenibile.

Vendemmia: nella prima decade di settembre esclusivamente da uva vendemmiata a mano in piccoli e selezionati vigneti nelle Langhe.

Vinificazione: Diraspatura e delicata pigiatura a cui segue una macerazione pellicolare a 4° C per 12 ore. Separazione delle bucce in ambiente protetto da gas inerte e flottazione per naturale illimpimento del mosto. Lenta fermentazione alcolica a 14°C.

Affinamento: maturazione in botte su fecce sottili per due mesi durante il quale il vino acquisisce grassezza e volume. Imbottigliamento e affinamento di circa 4 mesi.

Consiglio per il servizio: Temperatura di 10-12°C. Da bere in 5 anni.

Abbinamenti: di buona struttura, ottimo come aperitivo o con antipasti sia caldi che freddi, torte salate, primi piatti delicati o con crostacei- pesce e con carni bianche.

Note di degustazione

Colore: paglierino brillante abbastanza intenso.

Profumo: colpisce per note floreali, soprattutto di fiori e frutti bianchi, agrumi con richiami al pompelmo e frutti esotici, molto intense e ben amalgamate.

Gusto: grande morbidezza con mineralità accentuata a seconda dell'annata. Richiamo alle note olfattive floreali e fruttate. In chiusura si mostra equilibrato e morbido, con una freschezza persistente.

Caratteristiche Vigneto

Zona di origine: Langhe

Suolo: Il terreno è composto da marne calcaree, tufo e vene sabbiose.

