

LANGHE CHARDONNAY DOC “STRANGÈ”

Lo straniero, senza origini e tradizioni in comune con i vitigni piemontesi.

Eppure, se trova terreno fertile e con le giuste attenzioni, può ben integrarsi ed essere anch'esso espressione dei grandi terroir delle Langhe.

Questo è il motivo che ci ha convinto, nella vendemmia 2020, ad attribuire al nostro vino il titolo di Langhe Chardonnay, assecondandone lo spessore con tecniche di vinificazione mirate.

Il risultato è l'ottimo equilibrio tra i frutti maturi e la freschezza slanciata.

Una struttura fine e ricercata capace di evolvere con il tempo.



Formati disponibili: 75 cl

Vigneto: Cicchetta a San Rocco Seno d'Elvio nel comune di Alba

Composizione: 100% Chardonnay

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione e maturazione: pressatura soffice dei grappoli. Per due terzi fermenta in barrique dal primo (nuove) al terzo passaggio. Dopo la fermentazione il vino resta in legno per 9 mesi

circa sempre a contatto con le fecce fini e sottoposto a periodici “batonage”. Il restante terzo fermenta ed affina in serbatoi di acciaio inox. Al nono mese le due partite vengono

assemblate. Seguono altri tre mesi circa in acciaio inox per amalgamare i due vini. Messo in bottiglia, affina per 4/6 mesi prima di essere messo in commercio

Gradazione alcolica: 13,5%

Colore: cristallino, giallo con riflessi dorati.

Profumo: elegante con intensi sentori di frutta matura a polpa gialla, frutti esotici fusi a note burrose.

Sapore: pieno, avvolgente con un buon equilibrio tra struttura e finezza. Ottima freschezza e sapidità con finale lungo e lievi cenni speziati.

Abbinamento: antipasti di mare caldi, primi e secondi a base di pesce o carni bianche, cotti al forno o alla griglia.