

Langhe DOC Chardonnay Luna d'Agosto

Le uve vendemmiate precocemente, nelle prime settimane di settembre, producono questo vino fresco e fruttato che ricorda l'estate. Nasce naturalmente dotato di una vena minerale che deriva dai particolari terreni sui quali sono impiantati i vigneti.

Denominazione: Langhe DOC Chardonnay

Vitigno: Chardonnay 100%

Anno di impianto dei vigneti: dal 2006 al 2012

Tipo di terreno: marne grigie calcaree -sabbiose

Esposizione: Sud/Ovest, Nord/Ovest

Vendemmia: inizio settembre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e la vinificazione si svolge interamente in acciaio, in vasche a temperatura controllata. Non viene sviluppata la fermentazione malolattica per preservare i caratteri di freschezza e gioventù nel vino.

CARATTERI ORGANOLETTICI

colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo delicatamente fiorito e fruttato, con note che ricordano gli agrumi e frutti esotici; sapore secco, fresco, lungo, con retrogusto lievemente minerale.





ABBINAMENTI IDEALI

servito fresco ,ottimo come aperitivo. A tavola accompagna antipasti di carni bianche e di verdure, pesce alla griglia e al forno, formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 10-12°C

CONSERVAZIONE

si consuma giovane, già nei primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia. Se ben conservato si mantiene piacevole e stimolante anche a 2 anni dall'imbottigliamento.

Azienda Agricola Ca' del Baio

Via Ferrere, 33 - 12050 - Treiso (CN) - Italy

Tel. e Fax: +39.0173.638219

caedelbaio@caedelbaio.com

www.cadelbaio.com


CA' DEL BAIO

