

Nuvole

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CHARDONNAY



VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Castagnole Lanze tra Langa e Monferrato (20 Km da Asti-13 Km da Alba) in vigneti allevati a Guyot con sesto d'impianto di 5000 piante/ha su terreni argilloso-calcarei esposti a Est ed Ovest ad un'altitudine tra i 250 e i 370 m.

RESA

Kg. 1 - 1,5 di uva per pianta.

VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata selezione dei grappoli durante la vendemmia, l'uva viene diraspata ed il mosto ottenuto viene lasciato a contatto con le bucce per un giorno circa prima dell'inizio della fermentazione, in modo da ottenere un vino più corposo e strutturato. La fermentazione avviene ad una temperatura che va tra i 15-18 °C, lenta per mantenere un frutto fresco ed intenso. Si svolge per un 25/30 % in barriques di rovere francese in cui il vino affina fino a qualche settimana prima dell'imbottigliamento, quando viene effettuato il blend con la parte affinata in vasche di acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino intenso, al naso organolettiche profuma di pera, salvia e fiori con lievi note di frutti esotici, cocco e nocciola. In bocca è fresco con aromi minerali, pieno e persistente. Questo vino è gustoso, piacevole al palato, con acidità rinfrescante e buona complessità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 / 10 °C