

C A S C I N A
GALARIN

Carossi

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CHARDONNAY



VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Castagnole Lanze, singolo vigneto alla cima della collina "Carossi", situato a 370 m circa, esposizione Est su terreni calcareo-argillosi con una buona percentuale di sabbia.

RESA

1,5 kg di uva per pianta

VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata selezione dei grappoli durante la vendemmia, l'uva viene diraspata e pressata, utilizzando solamente il mosto "fiore", ovvero lo sgrondo della pressa.

La fermentazione avviene in barriques di rovere francese. L'affinamento prosegue sempre in legno sulle fecce fini fino all'estate successiva alla vendemmia, con frequenti batonnage.

Non viene svolta la fermentazione malolattica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino intenso, al naso prevalgono le note tipiche del vitigno, come nocciola, con note minerali ed un legno ben integrato.

In bocca è fresco, pieno e persistente.

Vino che può affinare in bottiglia per 8-10 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 / 10 °C

AZIENDA AGRICOLA CASCINA GALARIN

Via Carossi, 12 - Castagnole delle Lanze (AT) | +39 0141 878586 | info@galarin.it

www.galarin.it