

C A S C I N A
GALARIN

Nuvole



PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CHARDONNAY

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Castagnole Lanze tra Langa e Monferrato 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

1,5 kg di uva per pianta

VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata selezione dei grappoli durante la vendemmia, l'uva viene diraspata e 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 15-17 °C, lenta per mantenere un frutto fresco ed intenso. Dopo la fermentazione alcolica il vino affina sulle fecce fino all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino intenso, al naso profuma di banana, fiori con lievi note di frutti esotici e le tipiche note di 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

AZIENDA AGRICOLA CASCINA GALARIN

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

www.galarin.it