

LANGHE DOC CHARDONNAY

LOLLY 2018

PODERE
RUGGERI
CORSINI

GENERE: VINO BIANCO FERMO

AREA: LANGHE - MONFORTE D'ALBA (CN)

VARIETA': 100% CHARDONNAY.

Vino ottenuto da uve *Chardonnay* della nostra azienda.

Alcool: 14.02 % by vol.

Acidità totale: 5.59 grammi per litro

Estratto non riduttore: 19.7 grammi per litro

Anidride solforosa totale: 125 mg/L

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

COMUNE: Monforte d'Alba

SUPERFICE: 0.3 ettari

ALTITUDINE: circa 420 metri

ESPOSIZIONE: Est

TERRENO: Elveziano - calcareo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot VSP

DENSITA': 5000 piante/ettaro

ETA' DEL VIGNETO: 22 anni

VENDEMMIA MANUALE

2018 PRODUZIONE:

2055 bottiglie 0.75 L

ENOLOGIA

La vinificazione inizia dopo una raccolta manuale in cassette, con pressatura immediata. Dopo la chiarificazione a freddo, la fermentazione a temperatura controllata avviene a circa 13/14 gradi seguita da decantazione. Dopo 12 mesi di permanenza in tini di acciaio inox e 6 mesi di affinamento in barrique francesi, il vino viene imbottigliato nell'agosto 2019.

NOTE DEGUSTATIVE

Il suo colore è giallo dorato. Il naso è dolce con sentori di agrumi, banana, nocciola tostata, miele e rovere dolce.

ABBINAMENTI

Il Langhe DOC Chardonnay è un vino di importante struttura, che può essere invecchiato fino a sei anni. Servito ad una temperatura tra gli otto e i dieci gradi. Si abbina in modo ideale con antipasti, pasta, risotti, formaggi e verdure.